★★★
TRISTAR



EN Instruction manual

NL Gebruiksaanwijzing

FR Mode d'emploi

DE Bedienungsanleitung

ES Manual de usuario

PT Manual de utilizador

PL Instrukcja obsługi

IT Manuale utente

SV Bruksanvisning

CH Návod k použití

SK Návod k použitiu

BL-4433

Dear customer,

Congratulations and thank you for purchasing this high quality product. Please read the instruction manual carefully so that you will be able to make the best possible use of the appliance. This manual includes all the necessary instructions and advice for using, cleaning and maintaining the appliance. If you follow these instructions you will be guaranteed of an excellent result, it saves you time and will avoid problems. We hope you will have a great deal of pleasure from using this appliance.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Please read the instruction manual carefully before using the device. Please keep these instructions, the guarantee certificate, the sales receipt and, if possible, the carton with the inner packaging.
- This appliance is not intended to be used by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning the use of the appliance by a person that is responsible for their safety.
- By ignoring the safety instructions the manufacturer can not be hold responsible for the damage.
- To protect children against the dangers of electrical appliances, please make sure that you never leave the appliance unattended. Therefore you have to select a storage place for the appliance where children are not able to grab it. Make sure that the cable is not hanging in a downward position.
- This appliance is only to be used for household purposes and only for the purpose it is made for.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- Do not use when the appliance is fallen, if there are any signs of damage or when it leaks.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- Never use the device unsupervised.
- Extreme caution is advised when moving an appliance containing hot liquids.
- All repairs should be made by a competent qualified repair service(*).
- Make sure that the appliance is stored in a dry environment.
- Only cook consumable food.
- It is absolutely necessary to keep this appliance clean at all times, because it comes into direct contact with food.
- Check if the voltage of the appliance corresponds to the main voltage of your home. Rated voltage: AC220-240V 50Hz. The socket must be at least 16A or 10 A slow-protected.
- This appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.
- The use of accessory that are not recommended by the manufacturer can cause injuries and will invalidate any warranty that you may have.
- Never move the appliance by pulling the cord and make sure the cord can not become entangled.
- Do not use this appliance outdoors.
- Allow the appliance to cool down before you clean or store it.
- To protect yourself against an electric shock, do not immerse the cord, plug or appliance in the water or any other liquid.
- Unplug the appliance from the socket when changing the spare parts or for maintenance.
- Do not use this appliance with a damaged cord or plug or when the appliance has malfunctions, or has been damaged in any manner. To

avoid a hazard make sure that a damaged cord or plug will be replaced by an authorized technician(*). Do not repair this appliance yourself.

- Do not use this appliance near direct heat sources.
- Unplug the appliance from the socket when you are not using it.
- Allow the device to cool down before you are going to remove or replace spare parts.
- Do not use this appliance in the bathroom or near a sink filled with water. If this appliance has fallen into the water do not under no circumstances directly grab this appliance, but first pull the plug from the socket.
- Make sure that the maximum level will never be exceeded.

* *Competent qualified repair service: after sales department of the producer or importer or any person who is qualified, approved and competent to perform this kind of repairs in order to avoid all danger. In any case you should return the appliance to this repair service.*

PARTS DESCRIPTION

1. Measuring cup
2. Jar lid
3. Jar
4. Main body
5. Control panel
6. Bottom cover
7. Electrical socket
8. Power cord
9. Rubber foot
10. Stainless steel filter
11. Sponge
12. Brush
13. Egg/steam tray



BEFORE THE FIRST USE

- The soup maker is fitted with several safety features including an interlocking lid cut-out , a minimum liquid sensor, a hot liquid overflow sensor for safe use at all times and safety micro-switch cut-off on the motor base.
- Before using the soup maker for the first time wipe down the jug and lid with a damp cloth using a mild detergent.
- Caution: the jug contains very sharp blades and should be handled with care at all times.
- Place the base unit of soup maker on a heat-resistant, stable surface. Position the jug on the base unit properly.
- Put the lid on the jug make sure the lock open symbol on the lid aligns with the mark on the top of the handle. Once aligned, turn the lid in the direction of the arrows until the lid lock symbol aligns with the datum mark.
- Ensure the measuring cup is fitted to the top of the lid.
- When everything is positioned correctly, connect the soup maker to the mains power supply and press the START/STOP button to turn on the soup maker. The button will illuminate indicating the soup maker is on.
- If at this point the alarm sounds, disconnect the soup maker from the mains power supply and check that the lid is properly fitted, the jug is fitted properly and the fluid level is correct as described in paragraph "trouble shooting".
- Once checked, reconnect to the mains and power up.

USE

Option	**Description**	**Time**
Soup Chunky	Heat and blend hard, non-soaked vegetables, fruits, bean, etc.	25 minutes
Soup Smooth	Heat and blend soft, tender vegetables, fruits, etc.	20 minutes
Steam/Boiling	Steam and boil food, such as egg, etc.	15 minutes
Reheat/Keep Warm	Reheat leftover, or keep warm soup, milk, chocolate, etc.	12 minutes
Smoothie	To help blender contents more smoothie	2min. 40sec.
Blender/Mix	Blend ,mix vegetables or fruits, etc.	1min. 20sec.
Pulse	Hand press blend quickly	
Start/Stop	Machine START/STOP control	

Note: Cooking time above is for reference only.

- Press the "START/STOP" button, the indicators flashes, then choose the type of cooking operation to confirm, then the soup maker will beep 3 times, which means cooking process starts.
- If the indicators will blink and beep continuously during operation, this means there's a mistake with the operation or there's something wrong. Check the following:
  1) Lid is not properly locked.
  2) There is no water inside the jug, the over-dry sensor works.

3) Jug is not properly placed in its main body, the safety micro-switch works, press on the jug and the process will resume.
4) Heating base and motor are over-heated, the overloading setting works. Separate the jug and motor housing, let it rest for 5 minutes to cool down.
5) Water or liquids exceed the MAXIMUM level, the hot liquids overflow sensor works.
6) Water or liquid is less than the MINIMUM level, the minimum liquid safety sensor works.

FUNCTIONS

Making soup

Chop all your ingredients into approximately 2-3 cm cubes and add to the soup maker jug, make sure you keep the ingredients between SOUP MIN and SOUP MAX mark on the jug. Caution: it is not recommended to use uncooked meats in the soup maker, meat or fish must be precooked. Do not add any frozen ingredients, all ingredients must be at room temperature. Smooth soup would take around 20 minutes, chunky soup would take around 25 minutes. Further in this manual you will find under the paragraph "Recipes" a few recipes for different soups.

Boiling

- Pour water between WATER MIN and BOIL MAX mark into the jug, use the egg tray to place on the food to cook, it takes around 15 minutes.
- Caution: the inside of the jug is very hot after cooking so extreme caution should be taken when removing the egg steamer out of the jug.

Steaming

- Pour water between WATER MIN and STEAM MAX mark into the jug, use the egg tray to place on the food to steam, it takes around 15 minutes.
- Caution: the inside of the jug is very hot after steaming so extreme caution should be taken when removing the egg steamer out of the jug.

Reheat

- Previously prepared soup that has become cold can be reheated in the soup maker. Add the cooked soup to the jug ensuring the volume is no less than the minimum and no more than the maximum.
- The reheat program will follow the sequence: Heating-Mixing- Heating-Mixing-Heating.
- This process will continue to follow the above cycle until the soup is heated and reaches the optimum temperature of 65°C -75°C, ready to serve. The audible alarm will then sound.
- The time taken to complete this process will depend on the temperature and volume of the soup added but should take approximately 5-8 minutes.
- Note: the reheat process is not a cooking function; all soups used in this process must be precooked.

Blender Smoothie

- The soup maker can also be used as a blender, simply set up the soup maker as before and add your ingredients for blending.
- The blend function stops automatically after 1min. 20sec. To stop the cycle at any time, press the blend button again, or press START/STOP button.
- The Smoothie function stops automatically after 2min. 40sec. To stop the cycle at any time, press the smoothie button again, or press START/STOP button.
- Note: it is important that your ingredients reach a minimum depth of 3-4cm so that the safety cutout sensor does not activate. But no more than the MAXIMUM.
- It is NOT possible to blend dry ingredients, as the sensor won't recognize them.

Pulse

Use the PULSE button to blend for short times, press and keep the PULSE button to blend, release the button to stop.

Stainless steel filter

- Proper selection of stainless steel filter direction: Filter will divide the inner jug into 2 sections, the section inside filter makes smoothie, soup, porridge or mixing food, the section outside filter makes Chunky food in large pores.
- For the best result we recommend to try with different amounts and ingredient to find out what's your favorite cooking method.
- Proper Installation of filter: in the bottom, there is ring like shape around the center blade, make sure the filter fit properly around it, then the filter touches the bottom of jug and locked by the jug cover.

REMARKS

1. Add your preferred liquid or ingredients to the jug; all liquids and ingredients used must be at room temperature.
2. Make sure the total volume of ingredients added is to the minimum but not more than 1700ml, as the internal sensor near the base of the jug must be covered with liquid. Under filling the soup maker jug will result in the alarm sounding and the unit failing to operate. Should the boiling action during cooking cause the hot contents to reach the lid, the upper sensor will switch off the heating function to help prevent boiling over.
3. Any interruption will result in the cancellation of the program. Restarting will result in the cooking stages being repeated which may affect the final recipe.
4. Any ingredients to be added during the cooking process can be added through the refill hole in the centre of the lid. Do not unlock or remove the lid as this will stop the program.
5. To completely stop the program at any time, simply press the START/ STOP button.
6. Once the program has finished, the soup maker will sound an audible alarm and stop heating.
7. Your soup can be poured straight from the jug but be careful when removing the lid from the jug as it will be very hot.
8. WARNING: heat/steam will be emitted from the lid. Care must be taken when removing the lid and measuring cup.

CLEANING AND MAINTENANCE

- Always disconnect the soup maker from the mains power supply before cleaning.
- Do not clean the soup maker in a dishwasher. Do not immerse the soup maker in water or any liquids.
- Clean the surface of the base unit and the outer of the jug with the supplied sponge or with a soft, damp cloth. Rinse the lid in warm, soapy water.
- To clean the inside of the jug, rinse and use the supplied brush to remove any remaining soup or large food particles.
- Caution: the blades inside the jug are not removable and are very sharp; extreme caution should be taken when cleaning the inside of the jug.
- Use the soup maker's programs to aid the removal of stubborn stains. Assemble the soup maker and add 800ml of water and a small amount of mild detergent. Fit the lid and switch on the soup maker. Press the BLENDER or PULSE button and the blades will rotate to clean the jug. You can stop the cleaning process at any time by switching off the appliance.

TROUBLE SHOOTING

Problems	Cause and solution
The unit is not working and beeping	1. The jug is not properly fitted onto the base, press on the jug. 2. The lid is not fitted properly make sure the marks on the lid and the jug will match. 3. There is not enough liquid in the jug, add more liquid. 4. There are some spills around the over-flow sensor.
The unit has stopped in the mid-program (during the operation)	1. The lid is loose, make sure the marks on the lid and the jug will match. 2. Liquid level is too low due to evaporation during cooking fill on the liquid through the refill hole. 3. Liquid is too much than the maximum, pour out some liquid. 4. The jug is gone loose from the base. Press on the jug and the process will resume.
Ingredients pieces are still too large after the cycle is complete (food is not well blended.)	1. Pieces were possibly too large. Initially-use the blend function after the cooking program. 2. Wrong function was selected: try another one. 3. Poured less water: Add sufficient water.

Problems	Cause and solution
The ingredients are hard after the cooking cycle. (food cooked not well)	1. Chop the ingredients into small pieces before adding. 2. Wrong function was selected: try another one. 3. Too much water or food, filter is clogged try again with other amounts. 4. Some food require longer cooking: select reheat function till the food is fully cooked.
The soup is not hot and the cooking cycle appeared to finish early.	There was too much hot liquid in the jug. Through the blend movement the soup reached during cooking the upper overflow sensor. Pour out a little amount and choose the reheat function.
Food is burnt, and stuck to the bottom.	1. Caused by high sugar or starch: use proper sugar, or starch. 2. Too much food and too little liquids, try again with other amounts.

RECIPES

Fresh, healthy smooth soup (4 persons)

Ingredients:

- 4 tomatoes
- 4 carrots
- 1 onion
- 1 tablet of (beef or vegetable bouillon)
- 125ml cream

Preparation:

1. Cut the vegetables in rough parts by hand, and put them all together in the blender.
2. Add the tablet of bouillon, the cream and fill the blender jar with water up to 'Soup Max'.
3. Place the lid on the jar by aligning the lock symbol on the arrows. Once aligned, turn the lid in the direction of the arrows until the lid lock symbol aligns. Place the measuring cup on the jar in the refill hole and turn till it clicks into the lid. Now the safety mechanism is working. Make sure the jar is fitted on the base firmly.
4. Push the button 'start/stop' and then, start the process by pushing the button 'Smooth Soup'. The blender will start heating, blending , heating and blending the soup. If you want to add meat to your soup, pre-heat this or choose ready to eat meat and add to the soup later, after the chopping has finished.

Note: In case the blender stops working during the process , push the jar on the base a bit harder. (due to safety constructions)

5. The blender will work for approximately 20 minutes, after that, the soup will be ready and you can enjoy a very tasteful, fresh and smooth soup.

Tasteful chunky mushroom soup (4 persons)

Ingredients:

- 500g of mushrooms, chopped in 4 parts
- 1 union, chopped in small pieces
- 1 tablet of mushroom bouillon 125ml cream
- 2 table spoons of flour
- table spoon of chopped chives

Preparation:

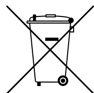
1. Place the stainless steel filter in the jug
2. Put all ingredients in the jar, outside the filter (between the filter and plastic jar zone) and fill the jar with water up to 'Soup Max' If you prefer some vegetables are chopped, put them inside the filter, only the ingredients in the filter will be chopped.
3. Place the lid on the jar by aligning the lock symbol on the arrows. Once aligned, turn the lid in the direction of the arrows until the lid lock symbol aligns. Place the measuring cup on the jar in the refill hole and turn till it clicks into the lid. Now the safety mechanism is on. Make sure the jar is fitted on the base firmly.
4. Push the button 'Start/Stop' and then, start the process by pushing the button 'Chunkie Soup'. The blender will start the process with heating, then blending all ingredients and heating again. If you want to add meat to your soup, pre-heat this or choose ready to eat meat and add to the soup later, outside the filter. Note: In case the blender stops working during the process , push the jar on the base a little bit harder. (due to safety reasons)
5. The blender will work for approximately 25 minutes, after that, the soup will be ready and you can enjoy a very tasteful, fresh and chunky soup.

Boiling eggs

1. Fill the jar with water between ''Water min' and 'Steam Max'. Place the egg holder in the jar and put max 4 eggs into the holder.
2. Push the START/STOP button and then choose the STEAM/BOILING function. The water will start heating and boiling the eggs. Depending on the preferred way to eat your egg, it will take between 10 till 15 minutes to boil the egg.
3. The STEAM/BOILING function will automatically stop after about 15 minutes. In case you want to boil the eggs shorter, press the START/ STOP button.

GUARANTEE

- Tristar is not liable for damages occurred through:
  - o In case the appliance has fallen.
  - o In case the appliance has been technically changed by the owner or another third party.
  - o In case of improper use of the appliance.
  - o In case of normal wear of the appliance.
- By executing repairs the original warranty period of 2 years will not be extended, nor the right to a complied new warranty. This warranty is only legal on European soil. This warranty does not overrule the European directive 1944/44CE.
- Always keep your receipt, without this receipt you can not claim any form of warranty whatsoever.
- Damage caused by not following the instruction manual will lead to a void of warranty, if this results in consequential damages Tristar will not be liable.
- Tristar will not be liable for material damage or personal injury caused by improper use or if the safety instructions are not properly executed.
- Cleaning, as mentioned in this manual, is the only necessary maintenance for this appliance.
- When the appliance should be repaired, make sure that this will be performed by an authorized company.
- This appliance may not be amended or changed.
- If problems arise during the 2 years from the date of purchase, which are covered by the factory warranty, you can go back to the point of purchase to replace it for a new one.
- For questions or compliances please contact your retailer "point of purchase."
- This appliance is covered with a 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).
- Only material or manufacturing defects are included in this warranty.
- If you wish to make a claim please return the entire machine in the original packaging to your dealer together with the receipt.
- Damage to accessories does not mean automatic free replacement of the whole appliance. In such cases please contact our hotline. Broken glass or breakage of plastic parts are always subject to a charge.
- Defects to consumables or parts subject to wearing, as well as cleaning, maintenance or the replacement of these parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!
- The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.
- After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.



GUIDELINES FOR PROTECTION OF THE ENVIRONMENT

This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its durability, but must be offered at a central point for the recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on the appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection.

Packaging

The packaging is 100% recyclable, return the packaging separated.

Product

This device is equipped with a mark according to the European Directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this product will be correctly processed into waste, it will help prevent possible negative consequences for the environment and human health.

EC declaration of conformity

This appliance is designed to come into contact with food and is designed in accordance with EC Directive1935/2004/EEC. This device is designed, manufactured and marketed in accordance with the safety objectives of the Low Voltage Directive "No 2006/95/EC", the protection requirements of the EMC Directive 2004/108/EC "Electromagnetic Compatibility" and the requirement of Directive 93/68/EEC.

Geachte klant,

Gefeliciteerd met de aankoop van dit kwaliteitsproduct. Lees de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door zodat u optimaal gebruik kunt maken van dit apparaat. In deze handleiding vindt u alle benodigde aanwijzingen en adviezen voor het gebruik, schoonmaak en onderhoud van het apparaat. Als u deze aanwijzingen volgt, heeft u altijd een uitstekend resultaat, bespaart u tijd en kunt u problemen voorkomen. Wij hopen dat u dit apparaat met plezier zult gebruiken.

VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt. Bewaar de gebruiksaanwijzing, het garantiecertificaat, de verkoopbon en indien mogelijk de kartonnen doos met de binnenste verpakking om deze indien nodig later te kunnen raadplegen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (waaronder kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, tenzij iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hun heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.
- Als de veiligheidsinstructies niet worden opgevolgd, kan de fabrikant niet verantwoordelijk worden gesteld voor schade die daar eventueel het gevolg van is.
- Om kinderen te beschermen tegen de gevaren van elektrische apparatuur mag u ze nooit zonder toezicht bij het apparaat laten. Selecteer daarom een plek voor uw apparaat op dusdanige wijze dat kinderen er niet bij kunnen. Zorg ervoor dat het snoer niet naar beneden hangt.
- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- Het apparaat moet worden geplaatst op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Dit apparaat mag niet gebruikt worden als het gevallen is, er tekenen van schade zijn of als het lekt.
- Raak hete oppervlakken niet aan. Gebruik hendels of draaiknoppen.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter wanneer het in werking is.
- Uiterste voorzichtigheid is geboden bij het verplaatsen van een apparaat dat hete dranken bevat
- Reparaties dienen te geschieden door een bekwame gekwalificeerde dienst(*).
- Zorg dat het apparaat opgeborgen wordt op een droge plaats.
- Kook enkel eetwaren geschikt om te koken en voor consumptie.
- Het is noodzakelijk om dit toestel zuiver te houden, aangezien het in direct contact komt met eetwaren.
- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit. Voltage 220V-240V 50Hz. De contactdoos moet met ten minste 16 A of 10 A traag beveiligd zijn.
- Dit apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Mits het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, is het veilig te gebruiken volgens het nu beschikbare wetenschappelijke bewijs.
- Gebruik nooit accessoires die niet aanbevolen worden door de fabrikant. Deze kunnen gevaar opleveren voor de gebruiker en schade toebrengen aan het apparaat.
- Verplaats het apparaat nooit door aan het snoer te trekken en zorg ervoor dat het snoer nergens in verstrikt kan raken.

- Gebruik het apparaat nooit buitenshuis.
- Zorg ervoor dat het apparaat afgekoeld is voordat u het schoonmaakt en opbergt.
- Dompel het snoer, de stekker en/of het apparaat nooit in het water of een andere vloeistof, dit om u te beschermen tegen een elektrische schok.
- Haal de stekker uit het stopcontact als u toebehoren wisselt en voor onderhoudswerkzaamheden.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is. Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door een bekwame gekwalificeerde dienst(*) om gevaar te voorkomen.
- Gebruik het apparaat nooit in de buurt van directe hittebronnen.
- Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet gebruikt wordt.
- Laat het apparaat afkoelen alvorens onderdelen te verwijderen of te monteren.
- Gebruik het apparaat nooit in de buurt van een met water gevulde gootsteen of iets dergelijks. Pak een apparaat dat in het water is gevallen nooit zomaar vast, maar trek eerst de stekker uit het stopcontact.
- Zorg dat u het maximumpeil bij het vullen niet overschrijdt.

* *Bekwame gekwalificeerde dienst: after-sales dienst van de fabrikant of de importeur, die erkend en bevoegd is om dergelijke reparaties te doen zodat elk gevaar vermeden wordt. Gelieve het toestel bij problemen naar deze dienst terug te brengen.*

BESCHRIJVING VAN DE ONDERDELEN

1. Maatbeker
2. Deksel kan
3. Kan
4. Basis
5. Bedieningspaneel
6. Onderkant behuizing
7. Stekker
8. Netsnoer
9. Rubberen voet
10. Roestvrijstalen filter
11. Spons
12. Borstel
13. Eier-/Stoommandje



VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- De soepblender is voorzien van verschillende veiligheidsschakelaars, inclusief een deksel met beveiligingssysteem, een minimale vloeistofpeilsensor, een overloopsensor voor hete vloeistoffen en een microbeveiligingsschakelaar op de motorbasis.
- Veeg de mengbeker en de deksel schoon met een vochtige doek en een mild reinigingsmiddel, alvorens de soepblender voor de eerste keer te gebruiken.
- Let op: de mengbeker beschikt over zeer scherpe messen en dient te allen tijde voorzichtig te worden gehanteerd.
- Plaats de basis van de soepblender op een hittebestendig en stabiel oppervlak. Plaats de mengbeker op correcte wijze op de basis.
- Plaats de deksel op de mengbeker en wees er zeker van dat het ontgrendelingssymbool op de deksel in lijn is met de markering op het handvat van de maatbeker. Draai de deksel vervolgens in de richting van de pijltjes, totdat het vergrendelingssymbool op de deksel in lijn is met de referentiemarkering.
- Zorg ervoor dat de maatbeker in het deksel geklikt zit.
- Als alles correct is gemonteerd, kan men de soepblender aansluiten op de netvoeding en op de START/STOP knop drukken om de soepblender in te schakelen. De knop zal oplichten om aan te geven dat de soepblender is ingeschakeld.
- Als er op dit punt een alarm klinkt, dient men de soepblender los te koppelen van de netvoeding en te controleren of de deksel en de maatbeker correct zijn bevestigd en of het vloeistofpeil correct is, zoals staat beschreven in het hoofdstuk "Probleemoplossingen".
- Als alles is gecontroleerd, kan de soepblender opnieuw worden aangesloten op de netvoeding en worden ingeschakeld.

GEBRUIK

Optie	Beschrijving	Tijd
Grove soep	Verwarmen en blenden van harde of rauwe groenten, fruit, bonen, etc. (soep met grove ingrediënten)	25 minutes
Crême soep	Verwarmen en blenden van zachte en fijne groenten, fruit, etc. (crème soep)	20 minutes
Stomen/koken	Stomen en koken van voedsel, zoals eieren, etc.	15 minutes
Opwarmen/ warmhouden	Opwarmen van restjes of warmhouden van soep, melk, chocolademelk, etc.	12 minutes
Smoothie	Extra fijn maken van de ingrediënten.	2min. 40sec.
Blender/Mix	Blenden en mengen van groenten of fruit, etc.	1min. 20sec.
Pulseren	Voor snel blenden met de hand	
Start/Stop	Machine START/STOP regelaar	

Opmerking: De hierboven genoemde bereidingstijd, dient slechts ter indicatie.

- Door op de "START/STOP" knop te drukken, zullen de indicators gaan knipperen, waarna het type kookprogramma kan worden gekozen en bevestigd. De soepblender zal 3 maal een piepsignaal afgeven, om aan te duiden dat het bereidingsproces is begonnen.
- Als de indicators aanhoudend knipperen en piepen tijdens de bewerking, betekent dit dat er iets fout zit. Controleer het volgende:

1) Deksel is niet correct vergrendeld.
2) Er bevindt zich geen water in de mengbeker, de droogkooksensor werkt.
3) De mengbeker is niet correct bevestigd op de hoofdbehuizing, de microbeveiligingsschakelaar werkt. Druk op de mengbeker om het proces te hervatten.
4) Verwarmingsbasis en motor zijn oververhit, de overbelastingsinstelling werkt. Haal de mengbeker en de motorbehuizing los en laat deze 5 minuten afkoelen.
5) Water of vloeistoffen overschrijden het MAXIMUM niveau, de overloopsensor voor hete vloeistoffen werkt.
6) Water of vloeistoffen bevinden zich onder het MINIMUM niveau, de veiligheidssensor voor het minimum vloeistofpeil werkt.

FUNCTIES

Soep maken

Snijd alle ingrediënten in blokjes van ongeveer 2-3cm en voeg deze toe aan de mengbeker van de soepblender. Zorg ervoor dat de hoeveelheid ingrediënten zich tussen de SOUP MIN en SOUP MAX markering op de maatbeker bevindt. Let op: het is niet aangeraden om rauw vlees te gebruiken in de soepblender; vlees en vis dienen voorgekookt te worden. Voeg geen bevroren ingrediënten toe; alle ingrediënten dienen op kamertemperatuur te zijn. Het bereiden van gladde soep duurt ongeveer 20 minuten en het bereiden van grove soep duurt ongeveer 25 minuten. Verderop in deze handleiding zijn een aantal recepten voor verschillende soepen te vinden in het hoofdstuk "Recepten".

Koken

- Giet water in de mengbeker en houd hierbij de WATER MIN en BOIL MAX markeringen in acht. Gebruik het eiermandje om de te koken voedingswaren op te plaatsen. Het koken duurt ongeveer 15 minuten.
- Let op: de binnenkant van de mengbeker is erg heet na het koken. Het verwijderen van het eiermandje uit de mengbeker dient dan ook met uiterste voorzichtigheid te worden uitgevoerd.

Stomen

- Giet water in de mengbeker en houd hierbij de WATER MIN en STEAM MAX markeringen in acht. Gebruik het eiermandje om de te stomen voedingswaren op te plaatsen. Het stomen duurt ongeveer 15 minuten.
- Let op: de binnenkant van de mengbeker is erg heet na het stomen. Het verwijderen van het eiermandje uit de mengbeker dient dan ook met uiterste voorzichtigheid te worden uitgevoerd.

Opwarmen

- Soep die eerder is bereid en is afgekoeld, kan worden opgewarmd in de soepblender. Voeg de koude soep toe aan de mengbeker en zorg er voor dat de minimum en maximum aanduidingen niet worden overschreden.
- Het opwarmprogramma houdt de volgende volgorde aan: Verwarmen-Mixen-Verwarmen-Mixen-Verwarmen.
- Deze cyclus zal worden herhaald, totdat de soep volledig is opgewarmd en een temperatuur van tussen de 65°C -75°C heeft bereikt. Dit zal worden aangeduid met het klinken van een alarm.
- Het opwarmen neemt, afhankelijk van de temperatuur en de hoeveelheid soep, ongeveer 5-8 minuten in beslag.
- Opmerking: het opwarmproces is geen bereidingsfunctie; alle soepen die in dit proces worden gebruikt, dienen van te voren te zijn bereid.

Blender Smoothie

- De soepblender kan ook als blender worden gebruikt. Stel het apparaat in zoals gebruikelijk en voeg de te blenden ingrediënten toe.
- De blend-functie stopt automatisch na 1 minuut en 20 seconden. De cyclus kan op elk gewenst moment worden onderbroken, door nogmaals op de blend-knop te drukken of door op de START/STOP-knop te drukken.
- De smoothie-functie stopt automatisch na 2 minuut en 40 seconden. De cyclus kan op elk gewenst moment worden onderbroken, door nogmaals op de smoothie-knop te drukken of door op de START/STOP-knop te drukken.
- Opmerking: het is van belang dat de kan minimaal tot 3-4cm gevuld wordt, om te voorkomen dat de sensor van het beveiligingssysteem in werking wordt gesteld. De ingrediënten mogen echter niet de MAXIMUM aanduiding overschrijden.
- Het is NIET mogelijk om droge ingrediënten te blenden, omdat de sensor deze ingrediënten niet zal herkennen.

Pulse

Gebruik de PUSLE knop om steeds kort te blenden. Houd de PULSE knop ingedrukt om te blenden en laat deze knop los om te stoppen met het blenden.

Roestvrijstalen filter

- Aanwijzingen voor het gebruik van de roestvrijstalen filter: De filter verdeelt de binnenkant van de kan in 2 secties. De sectie in de filter is bedoeld voor het maken van smoothies, soep, pap of het mixen van voeding, de sectie buiten de filter is bedoeld voor het maken van grof voedsel.
- Voor het beste resultaat raden wij aan om verschillende hoeveelheden en diverse ingrediënten uit te proberen, om uw favoriete bereidingswijze te ontdekken.
- Correcte installatie van de filter: op de bodem bevindt zich een ringvorm rondom het middenblad. Zorg ervoor dat de filter goed rondom het middenblad wordt bevestigd op de bodem van de mengbeker en wordt vergrendeld met de deksel.

OPMERKINGEN

- Voeg de gewenste vloeistoffen of ingrediënten toe aan de mengbeker; alle vloeistoffen en ingrediënten dienen op kamertemperatuur te zijn.
- Zorg ervoor dat het totale volume van de toegevoegde ingrediënten zich boven het minimum bevindt (maar niet boven de 1700ml), omdat de interne sensor op de basis van de mengbeker bedekt dient te zijn met vloeistof. Indien het volume zich onder het minimum bevindt, zal er een alarm klinken en zal het apparaat niet werkzaam zijn. Indien het koken tijdens de bereiding ertoe leidt dat de inhoud de deksel bereikt, zal de bovenste schakelaar de verwarmingsfunctie uitschakelen, om overkoken te voorkomen.
- Elke onderbreking zal leiden tot de annulering van het programma. Opnieuw starten zal leiden tot het herhalen van de bereidingsfasen, wat van invloed kan zijn op het eindresultaat.
- Ingrediënten die tijdens het bereidingsproces toegevoegd dienen te worden, kunnen worden toegevoegd via de vuldop in het midden van de deksel. De deksel mag niet worden ontgrendeld of verwijderd, omdat dit het programma zal stoppen.
- Druk op de START/STOP knop, om het programma geheel en op elk gewenst moment te stoppen.
- Zodra het programma is voltooid, zal de soepblender een alarm laten klinken en stoppen met verwarmen.
- De soep kan rechtstreeks vanuit de kan worden gegoten, maar wees voorzichtig met het verwijderen van de deksel van de mengbeker, daar

deze zeer warm zal zijn.
- WAARSCHUWING: er zal hitte/stoom van de deksel afkomen. Wees voorzichtig met het verwijderen van de deksel of de maatbeker.

REINIGEN EN ONDERHOUD

- Koppel de soepblender te allen tijde los van de netvoeding, alvorens het apparaat te reinigen.
- De soepblender is niet vaatwasserbestendig. Dompel de soepblender niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Reinig het oppervlak van de basiseenheid en de buitenkant van de mengbeker met de bijgeleverde spons of met een zachte, vochtige doek. Spoel de deksel in een warm sopje.
- Spoel de mengbeker om en gebruik de bijgeleverde borstel om in de mengbeker achtergebleven soep- of voedingsresten te verwijderen.
- Let op: de messen in de mengbeker kunnen niet worden verwijderd en zijn zeer scherp; de binnenkant van de mengbeker dient met uiterste voorzichtigheid te worden gereinigd.
- Gebruik de programma's van de soepblender voor het verwijderen van hardnekkige vlekken. Monteer de soepblender en voeg 800ml water en een kleine hoeveelheid mild reinigingsmiddel toe aan de mengbeker. Plaats de deksel op de mengbeker en schakel de soepblender in. Druk op de BLENDER knop of PULSE knop, waarna de messen zullen gaan draaien, om de mengbeker te reinigen. Het reinigingsproces kan op elk gewenst moment worden onderbroken, door het apparaat uit te schakelen.

PROBLEEMOPLOSSING

Problemen	Oorzaken en oplossingen
Het apparaat werkt niet en maakt een piep geluid	1. De mengbeker is niet correct bevestigd op de basis, druk de mengbeker aan. 2. De deksel is niet correct bevestigd, wees er zeker van dat de markeringen op de deksel en de mengbeker overeenkomen. 3. Er bevindt zich onvoldoende vloeistof in de mengbeker, voeg meer vloeistof toe. 4. Er bevinden zich spetters rondom de overloopsensor.
Het apparaat is halverwege het programma gestopt (tijdens de bewerking)	1. De deksel zit los, wees er zeker van dat de markeringen op de deksel en de mengbeker overeenkomen. 2. Het vloeistofpeil is te laag door de verdamping tijdens het bereiden, vul de vloeistof bij via de vuldop. 3. Het vloeistofpeil is hoger dan het maximum, giet de overtollige vloeistof uit de mengbeker. 4. De mengbeker is losgeraakt. Druk de mengbeker aan om het proces te hervatten.
De in blokjes gesneden ingrediënten zijn nog steeds heel, nadat de cyclus is voltooid (het voedsel is niet goed geblend.)	1. De blokjes waren mogelijk te groot. Gebruik de blend-functie na het bereidingsprogramma. 2. Verkeerde functie geselecteerd, probeer een andere functie. 3. Te weinig water toegevoegd: voeg voldoende water toe.

Problemen	Oorzaken en oplossingen
De ingrediënten zijn nog hard na de bereidingscyclus (voedsel is niet goed gekookt)	1. Snijd de ingrediënten in kleine stukjes, alvorens ze toe te voegen. 2. Verkeerde functie geselecteerd: probeer een andere functie. 3. Teveel water of ingrediënten, filter is verstopt, probeer opnieuw met aangepaste hoeveelheden. 4. Sommige ingrediënten vereisen een langere bereidingstijd: selecteer de opwarmfunctie, totdat de ingrediënten gaar zijn.
De soep is niet warm en de bereidingscyclus lijkt voortijdig te zijn voltooid.	Teveel warme vloeistof in de mengbeker. Door de blend-beweging bereikte de soep tijdens het bereiden de bovenste overloopsensor. Giet een kleine hoeveelheid uit de mengbeker en selecteer de opwarmfunctie.
Het eten is aangebrand en plakt aan de bodem	1. Dit wordt veroorzaakt door grote hoeveelheden suiker of zetmeel. Gebruik aangepaste hoeveelheden suiker of zetmeel. 2. Teveel ingrediënten en te weinig vloeistoffen. Probeer opnieuw met aangepaste hoeveelheden.

RECEPTEN

Verse en gezonde crème soep (4 personen)

Ingrediënten:

- 4 tomaten
- 4 wortelen
- 1 ui
- 1 bouillonblokje (rund of groente)
- 125ml. room

Bereiding:

1. Snijd de groenten met de hand in grove stukken en plaats ze in de blender.
2. Voeg het bouillonblokje en de room toe en vul de mengbeker met water tot de 'Soup Max' markering.
3. Plaats de deksel op de mengbeker door het vergendelingssymbool in lijn te brengen met de pijltjes. Draai de deksel in de richting van de pijltjes, totdat het vergrendelingssymbool van de deksel in lijn is met het vergrendelingssymbool van de mengkom. Plaats de maatbeker op de mengkom in de vulopening en draai totdat deze vastklikt in de deksel. Het veiligheidsmechanisme is nu werkzaam. Zorg ervoor dat de mengbeker goed op de basis is bevestigd.
4. Druk op de 'start/stop' knop en start het bereidingsproces door op de 'Smooth Soup' knop te drukken. De blender begint met het verwarmen, blenden, verwarmen en blenden van de soep. Als u vlees wenst toe te voegen aan de soep, dient u het vlees eerst voor te koken of te kiezen voor 'hapklaar' vlees. U kunt het vlees toevoegen aan de soep, als het hakken is voltooid.

Opmerking: Indien de blender stopt met werken tijdens het proces, dient men de mengbeker een beetje harder op de basis te drukken (vanwege veiligheidsschakelaar)

5. De blender zal ongeveer 20 minuten werkzaam zijn. De soep is daarna gereed en u kunt genieten van een smaakvolle, verse en gladde soep.

Smaakvolle grove champignonnensoep (4 personen)

Ingrediënten:

- 500g champignons, in vieren gesneden
- 1 ui, kleingesneden
- 1 bouillonblokje (champignon) 125ml room
- 2 eetlepels bloem
- eetlepel gehakte bieslook

Bereiding:

1. Plaats de roestvrijstalen filter in de mengbeker
2. Plaats alle ingrediënten in de mengbeker, buiten de filter (het gebied tussen de filter en de plastic mengkom) en vul de mengbeker met water tot de 'Soup Max' markering. De groenten die u gehakt wilt hebben, dient u in de filter te plaatsen; uitsluitend de ingrediënten in de filter worden gehakt.
3. Plaats de deksel op de mengbeker door het vergendelingssymbool in lijn te brengen met de pijltjes. Draai de deksel in de richting van de pijltjes, totdat het vergrendelingssymbool van de deksel in lijn is met het vergrendelingssymbool van de mengkom. Plaats de maatbeker op de mengkom in de vulopening en draai totdat deze vastklikt in de deksel. Het veiligheidsmechanisme is nu werkzaam. Zorg ervoor dat de mengbeker goed op de basis is bevestigd.
4. Druk op de 'Start/Stop' knop en start het bereidingsproces door op de 'Chunky soup' knop te drukken. De blender begint het proces met het verwarmen, blenden en opnieuw verwarmen van de ingrediënten. Als u vlees wenst toe te voegen aan de soep, dient u het vlees eerst voor te koken of te kiezen voor 'hapklaar' vlees. U kunt het vlees buiten de filter toevoegen aan de soep. Opmerking: Indien de blender stopt met werken tijdens het proces, dient men de mengbeker een beetje harder op de basis te drukken. (vanwege veiligheidsredenen)
5. De blender zal ongeveer 25 minuten werkzaam zijn. De soep is daarna gereed en u kunt genieten van een smaakvolle, verse soep.

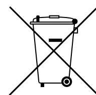
Eieren koken

1. Vul de mengbeker met water tussen de 'Water min' en 'Steam Max' markeringen. Plaats het eiermandje in de mengbeker en plaats maximaal 4 eieren in het mandje.
2. Druk op de START/STOP knop en selecteer de STEAM/BOILING functie. Het water wordt nu verwarmd en de eieren worden gekookt. Afhankelijk van hoe u het ei wenst te eten, bedraagt het bereiden van een ei 10 tot 15 minuten.
3. De STEAM/BOILING functie stopt automatisch na ongeveer 15 minuten. Als u de eieren korter wenst te koken, dient u op de START/STOP knop te drukken.

GARANTIEVOORWAARDEN

- Tristar is niet verantwoordelijk voor schade:
  - o Ten gevolge van een val of ongeluk.
  - o Indien het apparaat technisch is gewijzigd door gebruiker of derden.
  - o Door oneigenlijk gebruik van het apparaat.
  - o Door normale gebruiksslijtage.
- Door eventuele reparatie wordt de oorspronkelijke garantieperiode van 2 jaar niet verlengd. Deze garantie is slechts geldig op Europees grondgebied. Deze garantie heft de gebruikersrechten volgens Europese richtlijn 1944/44CE niet op.
- Bewaar altijd uw aankoopbewijs, zonder dit aankoopbewijs kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie.
- Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing vervalt het recht op garantie! Voor vervolgschade die hieruit ontstaat is Tristar niet aansprakelijk.
- Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften is Tristar niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt elke aanspraak op garantie.

- Anders dan het schoonmaken, zoals genoemd in deze handleiding, is aan dit apparaat geen onderhoud noodzakelijk.
- Indien er reparaties moeten worden uitgevoerd, mag dit uitsluitend door een geautoriseerd bedrijf gebeuren.
- Het product mag niet worden gewijzigd of veranderd.
- Indien zich problemen zouden voordoen gedurende 2 jaar na aankoopdatum, welke gedekt zijn door de fabrieksgarantie, kunt u het apparaat ter vervanging aanbieden bij uw aankooppunt.
- Voor vragen of klachten kunt zich melden bij uw verkooppunt.
- Dit apparaat heeft 24 maanden garantie vanaf de datum van aankoop (kassabon).
- Uitsluitend materiaal- en/of fabricagefouten komen in aanmerking voor deze garantie.
- Als u gebruik wilt maken van uw garantieaanspraak, zorgt u er dan voor dat u het volledige apparaat in zijn originele doos en aankoopbewijs inlevert bij uw aankooppunt.
- Schade aan accessoires of onderdelen betekent niet automatisch dat het gehele apparaat zal worden vervangen. In dit soort gevallen moet u contact opnemen met onze serviceafdeling. Afgebroken glazen/ plastic onderdelen of accessoires vallen niet onder de garantie en zullen dus altijd tegen een vergoeding kunnen worden vervangen.
- Defecten aan hulpstukken of aan de slijtende onderdelen, alsmede reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en zullen dus in rekening worden gebracht!
- De garantie vervalt in geval van ongeoorloofde manipulatie.
- Na het verstrijken van de garantie kunnen reparaties worden uitgevoerd door de bevoegde dealer of reparatieservice tegen de betaling van de daaruit voortvloeiende kosten.



AANWIJZINGEN TER BESCHERMING VAN HET MILIEU

Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, maar dient bij een speciaal inzamelpunt voor het hergebruik van elektrische en elektronische apparaten te worden aangeboden. Het symbool op artikel, gebruiksaanwijzing en verpakking attendeert u hierop. De gebruikte grondstoffen zijn geschikt voor hergebruik. Met het hergebruik van gebruikte apparaten of grondstoffen levert u een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het bedoelde inzamelpunt.

Verpakking

Het verpakkingsmateriaal is 100% recyclebaar, lever het verpakkingsmateriaal gescheiden in.

Product

Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2012/19/EU inzake afgedankte elektrische en elektronische apparaten(WEEE). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen.

EC-conformiteitsverklaring

Dit apparaat is ontworpen om in contact te komen met levensmiddelen en is ontworpen in overeenstemming met de EG-richtlijn 1935/2004/EEC. Dit apparaat is ontworpen, vervaardigd en in de handel gebracht in overeenstemming met de veiligheidsdoeleinden van de “laagspanningsrichtlijn”nr. 2006/95/EC, de beschermingsvoorschriften van de EMC-richtlijn 2004/108/EC “Elektromagnetische compatibiliteit” en de vereiste van richtlijn 93/68/EG.

Cher client,

Félicitations et merci d'avoir acheté ce produit de haute qualité. Veuillez lire ce manuel d'instructions avec attention pour pouvoir profiter du meilleur de cet appareil. Ce manuel contient toutes les instructions et avis nécessaires pour l'utilisation, le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Si vous suivez ces instructions, vous avez la garantie d'un excellent résultat, ceci vous économisera du temps et des soucis. Nous espérons que vous éprouverez beaucoup de plaisir en utilisant cet appareil.

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

- Veuillez lire attentivement la notice d'emploi avant l'utilisation de l'appareil. Veuillez conserver cette notice, le certificat de garantie, le ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage intérieur.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par ces personnes (y compris les enfants) ayant des difficultés physiques, sensorielles ou mentales, ou sans expérience et connaissance, à moins de leur en donner la responsabilité ou d'être informés sur l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Le fabricant ne sera pas tenu responsable de tous dommages si les consignes de sécurité ne sont pas respectées.
- Pour protéger les enfants des dangers des appareils électriques, veillez à ne jamais laisser les appareils sans surveillance. Par conséquent, il faudra choisir un lieu de rangement pour l'appareil inaccessible aux enfants. Veillez à ce que le cordon ne pende pas.
- Cet appareil est uniquement destiné à des utilisations domestiques et seulement dans le but pour lequel il est fabriqué.
- L'appareil doit être posé sur une surface stable et nivelée.
- Ne pas utiliser l'appareil s'il est tombé, s'il apparaît endommagé ou s'il fuit.
- Ne touchez pas les surfaces brûlantes. Utilisez les poignées ou les boutons.
- Ne jamais utiliser l'appareil sans supervision.
- Il est recommandé d'être extrêmement prudent lors du déplacement d'un appareil contenant des liquides chauds.
- Toutes les réparations doivent être effectuées par un Centre de réparation qualifié agréé (*).
- Veillez à ce que l'appareil soit rangé dans un lieu sec.
- Ne faites cuire que des denrées comestibles.
- Il est impératif de conserver cet appareil propre en permanence car il est en contact direct avec des aliments.
- Vérifiez si la tension de l'appareil correspond à la tension du secteur de votre domicile. Tension nominale : 220-240V CA 50Hz. La prise doit être d'au moins 16A ou 10A et à fusible lent.
- Cet appareil est conforme à toutes les normes des champs électromagnétiques (EMF). L'appareil est sans danger à l'utilisation selon les preuves scientifiques disponibles à ce jour, à condition de manipulation correcte et en respectant les consignes de cette notice d'emploi.
- L'utilisation d'accessoires qui ne sont pas recommandés par le fabricant peut entrainer des blessures et annulera toutes garanties en votre possession.
- Ne jamais déplacer l'appareil en tirant sur le cordon et veillez à ce que ce dernier ne devienne pas entortillé.
- Ne pas utiliser cet appareil à l'extérieur.
- Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Ne pas immerger le cordon, la prise ou l'appareil dans de l'eau ou autre liquide afin de vous éviter un choc électrique.
- Débranchez l'appareil de la prise lors du changement de pièces ou pour l'entretien.
- Ne pas utiliser cet appareil avec un cordon ou une prise endommagés ou s'il ne fonctionne pas correctement, ou a subi des dégâts quelconques. Afin d'éviter tous dangers, veillez à ce qu'un cordon ou prise endommagés soient remplacés par un technicien agréé (*). Ne réparez pas vous-même cet appareil.

- Ne pas utiliser cet appareil à proximité de sources directes de chaleur.
- Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Laissez refroidir l'appareil avant de retirer ou de remplacer des pièces.
- Ne pas utiliser cet appareil dans la salle de bain ou à proximité d'un évier rempli d'eau. Si cet appareil est tombé dans l'eau il ne faut en aucun cas le saisir directement. Débranchez d'abord la fiche de la prise.
- Veillez à ne jamais dépasser le niveau maximum.

* *Centre de réparation qualifié agréé : Service après vente du fabricant ou de l'importateur ou tout autre personne qualifiée, agréé et apte à effectuer ce type de réparation afin d'éviter tous dangers. L'appareil doit, dans tous les cas, être renvoyé à cet Centre de réparation.*

DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS

1. Verre doseur
2. Couvercle du bol
3. Bol
4. Bloc principal
5. Panneau de commande
6. Couvercle du fond
7. Prise électrique
8. Cordon d'alimentation
9. Pied en caoutchouc
10. Filtre en acier inoxydable
11. Éponge
12. Brosse
13. Panier à œufs / à vapeur



AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Le mélangeur cuiseur à soupe est équipé de plusieurs dispositifs de sécurité comprenant un interrupteur de verrouillage du couvercle, un capteur de niveau minimum de liquide, un capteur anti-débordement des liquides chauds et d'un micro-interrupteur de coupure sur le bloc moteur pour un fonctionnement en toute sécurité à tout moment.
- Avant d'utiliser le mélangeur cuiseur à soupe pour la première fois, essuyez bien le bol et le couvercle avec un chiffon légèrement humide et un détergent doux.
- Précaution : le bol contient des lames très coupantes et doit être manipulé avec précaution à tout instant.
- Placez le bloc principal du mélangeur cuiseur à soupe sur une surface stable et résistante à la chaleur. Montez correctement le bol sur le bloc principal.
- Fermez le bol avec son couvercle, vérifiez que le symbole du cadenas ouvert coïncide avec la marque au sommet de la poignée. Une fois alignée, tournez le couvercle dans le sens des flèches jusqu'à ce que le symbole du cadenas ouvert s'aligne avec le repère de référence.
- Vérifiez que le verre doseur est monté au-dessus du couvercle.
- Quand tout est correctement mis en place, branchez le mélangeur cuiseur à soupe à l'alimentation électrique du secteur et appuyez sur le bouton START/STOP pour allumer l'appareil. Le bouton s'allume indiquant que le mélangeur cuiseur à soupe est prêt à l'emploi.
- Si à ce moment, un signal sonore se produit, débranchez le mélangeur cuiseur à soupe de l'alimentation électrique du secteur et vérifiez que, le couvercle et le bol, sont convenablement montés et que le niveau de liquide est correct comme indiqué au paragraphe "Dépannage".
- Une fois les vérifications effectuées, rebranchez au secteur et rallumez l'appareil.

UTILISATION

Option	Description	Durée
Soupe aux gros morceaux (Soup Chunky)	Chauffe et mélange intensivement les légumes non trempés, les fruits, les haricots, etc.	25 minutes
Soupe crémeuse (Soup Smooth)	Chauffe et mélange doucement les légumes tendres, les fruits, etc.	20 minutes
Vapeur/Ébullition (Steam/Boiling)	Cuit à la vapeur ou fait bouillir les aliments, comme les œufs, etc.	15 minutes
Réchauffer/Maintenir au chaud (Reheat/ Keep Warm)	Réchauffe les restes ou maintient au chaud la soupe, le lait, le chocolat, etc.	12 minutes
Préparation fouettée	Pour rendre plus fouetté le contenu du mélangeur.	2 mn 40 s
Mélangeur / Mixeur	Mélange et mixe les fruits et les légumes, etc.	1 mn 20 s
Impulsion (Pulse)	Mélange manuellement et rapidement	
Marche/Arrêt (Start/ Stop)	Commande START/STOP de l'appareil	

Remarque : les temps de cuisson sont donnés uniquement à titre de référence.

- Appuyez le bouton "START/STOP ", les indicateurs clignotent, ensuite choisissez le type de préparation pour confirmer : le mélangeur cuiseur à soupe produit alors trois bips sonores indiquant le début de la cuisson.

- Si les indicateurs clignotent et des bips se produisent de façon continue lors du fonctionnement, cela signifie qu'il y a une erreur avec l'opération en cours ou que quelque chose s'est produit de façon erronée. Vérifiez les points suivants :
  1) Le couvercle n'est pas correctement verrouillé.
  2) Il n'y a pas d'eau dans le bol, le capteur de niveau minimum s'est enclenché.
  3) Le bol n'est pas mis en place correctement sur le bloc principal, le micro-interrupteur de sécurité s'est enclenché, appuyez sur le bol et le processus de cuisson reprend.
  4) Le moteur ou le bloc chauffant sont en surchauffe, la sécurité de surcharge s'est enclenchée. Séparez le bol du bloc moteur, laissez-le se refroidir et au repos pendant 5 minutes.
  5) Le niveau de liquide ou d'eau dépasse le repère MAXIMUM, le capteur anti-débordement des liquides chauds s'est enclenché.
  6) Le niveau de liquide ou d'eau est en-dessous du repère MINIMUM, le capteur de sécurité de niveau de liquide minimum s'est enclenché.

FONCTIONS

Réaliser une soupe

Coupez tous vos ingrédients en cubes de 2 ou 3 cm et placez-les dans le bol du mélangeur cuiseur à soupe, vérifiez que la hauteur des ingrédients est entre les repères "SOUP MIN" et "SOUP MAX" du bol. Précaution : il n'est pas recommandé de mettre des viandes non cuites dans le mélangeur cuiseur : la viande ou le poisson doivent être précuits. Ne pas ajouter des ingrédients congelés, tous les ingrédients doivent être à la température de la pièce. Une soupe crémeuse prend environ 20 minutes, une soupe aux gros morceaux environ 25 minutes. Plus loin dans ce manuel, vous trouverez, sous le paragraphe "Recettes", quelques recettes pour différentes soupes.

Porter à ébullition

Versez de l'eau entre les repères WATER MIN et BOIL MAX du bol, utilisez le panier à œufs avec la nourriture à cuire : la durée d'ébullition est d'environ 15 minutes.
Précaution : l'intérieur du bol est très chaud après la cuisson et donc d'extrêmes précautions doivent être prises lors du retrait du panier à œufs ou à vapeur.

Cuire à la vapeur

Versez de l'eau entre les repères WATER MIN et STEAM MAX du bol, utilisez le panier à œufs avec la nourriture à cuire à la vapeur : la durée de cuisson est d'environ 15 minutes.
Précaution : l'intérieur du bol est très chaud après la cuisson à vapeur et donc d'extrêmes précautions doivent être prises lors du retrait du panier à œufs ou à vapeur.

Réchauffer

- Une soupe précédemment préparée, devenue froide, peut être réchauffée à l'aide du mélangeur cuiseur à soupe. Mettez la soupe dans le bol en vérifiant que son volume est compris entre le repère minimum et maximum.
- Le programme de réchauffement exécute la séquence : Chauffe - Mélange - Chauffe - Mélange - Chauffe.
- Ce processus s'exécute selon le cycle ci-dessus jusqu'à ce que la soupe soit réchauffée et atteigne la température optimale, prête à servir, de 65° à 75 °C. Une alarme sonore se produit alors.
- La durée de réchauffement dépend de la température et de la quantité de soupe ajoutée mais doit prendre approximativement 5 à 8 minutes.
- Remarque : le processus de réchauffement n'est pas adapté à la cuisson; toutes les soupes à réchauffer doivent être déjà préparées.

Mélanger des préparations fouettées (Blender Smoothie)

- Le mélangeur cuiseur à soupe est utilisé dans ce cas comme mélangeur, configurez le mélangeur cuiseur comme précédemment et ajoutez les ingrédients à mélanger.
- La fonction de mélange s'arrête automatiquement après 1 mn et 20 s. Pour arrêter le cycle à tout moment, appuyez le bouton de mélange à nouveau ou appuyez le bouton START/STOP.
- La fonction de préparation fouettée s'arrête automatiquement après 2 mn et 40 s. Pour arrêter le cycle à tout moment, appuyez le bouton de préparation fouettée à nouveau ou appuyez le bouton START/STOP.
- Remarque : il est important que vos ingrédients dépassent une hauteur de 3 à 4 cm de façon à ce que le capteur de coupure et de sécurité ne s'active pas. Mais respectez aussi le repère MAXIMUM.
- Il N'EST PAS possible de mélanger des ingrédients secs car le capteur ne les reconnaît pas.

Impulsion (Pulse)

Utilisez le bouton PULSE pour mélanger pendant de courtes durées, appuyez et maintenez le bouton PULSE pour mélanger, relâchez le bouton pour arrêter.

Filtre en acier inoxydable

- Choix correct du sens du filtre en acier inoxydable : le filtre divise l'intérieur du bol en 2 parties, la partie interne du filtre rend possible des préparations fouettées, des bouillies ou le mélange d'aliment, la partie externe du filtre rend possible la préparation de nourriture en gros morceaux.
- Pour obtenir les meilleurs résultats, nous vous recommandons d'essayer avec divers aliments et différentes quantités afin de trouver votre méthode de cuisson préférée.
- Bonne installation du filtre : au fond, il y a une bague autour de la lame centrale, vérifiez que le filtre est correctement monté autour : le filtre doit alors toucher le fond du bol et se bloquer avec le couvercle.

REMARQUES

- Ajoutez vos ingrédients ou vos liquides préférés dans le bol; tous les ingrédients et les liquides utilisés doivent être à la température de la pièce.
- Vérifiez que le volume total d'ingrédients ajouté est au minimum mais ne dépasse pas plus de 1700 ml, car le capteur interne près de la base du bol doit être recouvert par le liquide. Le sous-remplissage du mélangeur cuiseur provoque une alarme sonore et l'appareil ne fonctionnera pas. Si, lors de la cuisson, l'opération de porter à ébullition amène le contenu chaud à atteindre le couvercle, le capteur supérieur coupera la fonction de chauffe pour éviter un débordement dû à l'ébullition.
- Toute interruption provoque l'annulation du programme. La reprise des étapes de cuisson de façon répétée affecte la préparation finale de la recette.
- Tout ingrédient à ajouter lors du processus de cuisson peut être introduit par l'orifice de remplissage au centre du couvercle. Ne pas débloquer ou retirer le couvercle car le programme sera interrompu.
- Pour arrêter complètement le programme à tout moment, appuyez simplement sur le bouton START/STOP.
- Une fois le programme terminé, le mélangeur cuiseur produit une alarme sonore et arrête la cuisson.
- Vous pouvez verser directement la soupe à partir du bol mais prenez des précautions lors du retrait du couvercle du bol car il sera très chaud.
- AVERTISSEMENT : de la chaleur et de la vapeur s'échappe par le couvercle. Prenez soin de retirer avec précaution le couvercle et le verre doseur.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Toujours débrancher le mélangeur cuiseur à soupe de l'alimentation électrique du secteur avant de le nettoyer.
- Ne pas nettoyer le mélangeur cuiseur au lave-vaisselle. Ne jamais plonger le mélangeur cuiseur dans l'eau ou des liquides.

- Nettoyez la surface du bloc principal et l'extérieur du bol avec l'éponge fournie ou avec un chiffon doux, légèrement humide. Rincez le couvercle à l'eau chaude et savonneuse.
- Pour nettoyer l'intérieur du bol, rincez et utilisez la brosse fournie pour éliminer toute trace de soupe ou morceau de nourriture.
- Précaution : les lames à l'intérieur du bol ne sont pas amovibles et sont très coupantes; une extrême précaution doit être prise lors du nettoyage de l'intérieur du bol.
- Utilisez les programmes du mélangeur cuiseur pour vous aider à éliminer les taches tenaces. Montez le mélangeur cuiseur et ajoutez 800 ml d'eau et une petite quantité de détergent doux. Fermez avec le couvercle et allumez le mélangeur cuiseur. Appuyez le bouton BLENDER ou PULSE et les lames tourneront pour nettoyer le bol. Vous pouvez stopper le processus de nettoyage à tout moment en éteignant l'appareil.

DÉPANNAGE

Problèmes	Cause et solution
L'appareil ne fonctionne pas et le signal sonore retentit	14. Le bol n'est pas correctement mis en place sur le bloc principal, appuyez sur le bol. 15. Le couvercle n'est pas correctement mis en place, vérifiez que les repères du couvercle et du bol corresponde. 16. Il n'y a pas assez de liquide dans le bol, ajoutez plus de liquide. 17. Il y a des fuites autour du capteur de débordement.

Problèmes	Cause et solution
L'appareil s'est arrêté au milieu du programme (lors de la cuisson)	1. Le couvercle est mal ajusté, vérifiez que les repères du couvercle et du bol correspondent. 2. Le niveau de liquide est trop faible en raison de l'évaporation au cours de la cuisson, ajoutez du liquide par l'orifice de remplissage. 3. Le niveau de liquide est au-delà du repère maximum, retirez du liquide. 4. Le bol est mal ajusté sur le bloc principal. Appuyez sur le bol et le processus reprend.
Des morceaux d'aliments sont encore trop grands après un cycle complet (la nourriture n'est pas bien mélangée).	1. Des morceaux sont peut-être trop grands. Utilisez d'abord la fonction de mélange après le programme de cuisson. 2. Une fonction erronée a été choisie : essayez-en une autre. 3. Peu d'eau a été versée : ajoutez suffisamment d'eau.
Les ingrédients sont durs après le cycle de cuisson (cuisson insuffisante).	1. Coupez les ingrédients en petits morceaux avant de les ajouter. 2. Une fonction erronée a été choisie : essayez-en une autre. 3. Trop d'aliments ou d'eau, le filtre est plein : essayez à nouveau avec d'autres quantités. 4. Certains aliments nécessitent une cuisson plus longue : choisissez la fonction de réchauffement des aliments pour qu'ils soient entièrement cuits.

Problèmes	Cause et solution
La soupe n'est pas chaude et le cycle de cuisson semble s'être terminé plus tôt.	Il y a trop de liquide chaud dans le bol. Par le mouvement de mélange, la soupe a atteint lors de la cuisson le capteur de débordement supérieur. Retirez une petite quantité d'aliment et choisissez la fonction de réchauffement.
La nourriture est brûlée et s'est attachée au fond.	1. La cause est trop de sucre ou d'amidon : utilisez la quantité correcte de sucre ou d'amidon. 2. Trop de nourriture et trop peu de liquides, essayez à nouveau avec d'autres quantités.

RECETTES

Soupe veloutée saine et fraîche (pour 4 personnes)

Ingrédients :

- 4 tomates
- 4 carottes
- 1 oignon
- 1 cube de bouillon végétal ou de viande
- 125 ml de crème

Préparation :

1. Coupez grossièrement les légumes à la main et placez le tout dans le mélangeur.
2. Ajoutez le cube de bouillon, la crème et remplissez d'eau le récipient jusqu'au repère "Soup Max".
3. Placez le couvercle sur le bol en alignant le symbole du cadenas avec les flèches. Une fois alignée, tournez le couvercle dans le sens des flèches jusqu'à ce que le symbole du cadenas s'aligne. Placez le verre doseur sur le bol dans l'orifice de remplissage et tournez-le jusqu'à ce qu'il produise un clic sur le couvercle. À présent le mécanisme de sécurité est enclenché. Vérifiez que le bol est fermement mis en place sur le bloc principal.
4. Poussez le bouton "start/stop" et ensuite, lancez le processus de cuisson en appuyant le bouton " Smooth Soup". Le mélangeur débute un cycle de cuisson, mélange, cuisson et mélange de la soupe. Si vous voulez ajouter de la viande à votre soupe, préchauffez-la ou choisissez de la viande prête à consommer et ajoutez-la à la soupe plus tard, après que le hachage soit terminé.

Remarque : si le mélangeur s'arrête de fonctionner lors du processus, poussez le bol sur le bloc principal un peu plus fort (pour des raisons de sécurité).

5. Le mélangeur fonctionne approximativement pendant 20 minutes, après quoi, la soupe est prête et vous pouvez profiter d'une soupe veloutée, fraîche et délicieuse.

Délicieuse soupe aux morceaux de champignons (pour 4 personnes)

Ingrédients :

- 500 g de champignons, hachés en 4 morceaux
- 1 oignon, haché en petit morceaux
- 1 cube de bouillon de champignons
- 125 ml de crème
- 2 cuillères à soupe de farine
- 1 cuillère à soupe de ciboulette hachée

Préparation :

1. Placez le filtre en acier inoxydable dans le bol.

2. Placez tous les ingrédients dans le bol, à l'extérieur du filtre (entre le filtre et la zone en plastique du bol) et remplissez d'eau le bol jusqu'au repère "Soup Max". Selon vos gouts, hachez quelques légumes, placez-les à l'intérieur du filtre, uniquement les ingrédients dans le filtre seront hachés.
3. Placez le couvercle sur le bol en alignant le symbole du cadenas avec les flèches. Une fois alignée, tournez le couvercle dans le sens des flèches jusqu'à ce que le symbole du cadenas s'aligne. Placez le verre doseur sur le bol dans l'orifice de remplissage et tournez-le jusqu'à ce qu'il produise un clic sur le couvercle. À présent le mécanisme de sécurité est enclenché. Vérifiez que le bol est fermement mis en place sur le bloc principal.
4. Poussez le bouton "Start/Stop" et ensuite, lancez le processus de cuisson en appuyant le bouton "Soupe aux morceaux" (Chunkie Soup). Le mélangeur débute le processus par la cuisson, ensuite par le mélange de tous les ingrédients et enfin par une nouvelle cuisson. Si vous voulez ajouter de la viande à votre soupe, préchauffez-la ou choisissez de la viande prête à consommer et ajoutez-la à la soupe plus tard, à l'extérieur du filtre. Remarque : si le mélangeur s'arrête de fonctionner lors du processus, poussez le bol sur le bloc principal un peu plus fort (pour des raisons de sécurité).
5. Le mélangeur fonctionne approximativement pendant 25 minutes, après quoi, la soupe est prête et vous pouvez gouter à une soupe aux morceaux, fraîche et délicieuse.

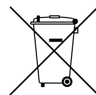
Cuisson des œufs

1. Remplissez d'eau le bol entre les repères "Water Min " et "Steam Max". Placez le panier à œufs dans le bol et placez 4 œufs au maximum dans le panier.
2. Poussez le bouton START/STOP et choisissez ensuite la fonction STEAM/BOILING. L'eau commence à bouillir et les œufs à cuire. Selon vos goûts de consommer les œufs, la cuisson durera de 10 à 15 minutes.
3. La fonction STEAM/BOILING s'arrête automatiquement après 15 minutes. Si vous voulez une cuisson plus courte, appuyer le bouton START/STOP.

GARANTIE

- Tristar n'est pas tenu responsable des dégâts intervenus :
  - En cas de la chute de l'appareil
  - En cas de modification technique de l'appareil par le propriétaire ou par un tiers
  - En cas de mauvaise utilisation de l'appareil
  - En cas d'usure normale de l'appareil
- L'exécution de réparations ne prolongera pas la période originale de garantie de 24 mois, ni ne donnera droit à une nouvelle garantie conforme. Cette garantie n'est légale qu'en Europe. Cette garantie ne change pas la Directive Européenne 1944/44CE.
- Conservez toujours votre reçu, il vous sera impossible de faire une réclamation sous garantie sans ce reçu.
- Les dommages causés par le non respect de la notice d'emploi, entraineront l'annulation de la garantie, Tristar ne sera pas tenu responsable si des dégâts en résultent.
- Tristar ne sera pas responsable des dégâts matériels ou des blessures physiques résultant de la mauvaise utilisation ou si les consignes de sécurité ne sont pas correctement suivies.
- Le nettoyage mentionné dans cette notice est le seul entretien nécessaire à cet appareil.
- Si la finition doit être réparée, veillez à ce que cela soit accompli par une société agréée.
- Cet appareil ne peut pas être modifié ou changé.
- En cas de problèmes durant les 2 ans suivant la date d'achat, qui sont couverts par la garantie du fabricant, il est possible de revenir chez le revendeur pour un échange contre un appareil neuf.

- Veuillez contacter votre revendeur pour des questions ou des problèmes de conformités.
- Cet appareil est couvert par une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat (reçu).
- Seul le matériel défectueux ou les vices de fabrication sont inclus dans cette garantie.
- Si une réclamation doit être faite, veuillez renvoyer l'appareil complet à votre revendeur dans l'emballage d'origine avec le reçu.
- Si les accessoires sont endommagés, cela ne signifie pas que l'appareil complet sera remplacé gratuitement. Dans de tels cas, veuillez contacter notre assistance téléphonique. Du verre ou des pièces en plastique cassés sont toujours sujets à des frais.
- Les défauts des consommables ou des pièces susceptibles à l'usure, ainsi que le nettoyage, l'entretien ou la réparation desdites pièces ne sont pas couverts par la garantie et doivent donc être payés.
- La garantie est caduque en cas de modification non autorisée.
- Après l'expiration de la garantie, les réparations peuvent être effectuées par un revendeur compétent ou par un réparateur contre un paiement pour les frais occasionnés.



DIRECTIVES POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Cet appareil ne doit pas être jeté aux ordures ménagères à la fin de sa durée de vie, mais doit être rendu à un centre de recyclage d'appareils ménagers électriques et électroniques. Ce symbole sur l'appareil, La notice d'emploi et l'emballage attirent votre attention sur ce sujet important. Composants utilisés dans cet appareil sont recyclables. En recyclant les appareils ménagers. Usagés, vous contribuez à un apport important à la protection de notre. Environnement. Adressez vous aux autorités locales pour des renseignements concernant le centre de Recyclage

Emballage

L'emballage est 100% recyclable, retournez-le séparément.

Produit

Cet appareil comporte un symbole conforme à la Directive Européenne 2012/19/EU relative aux Déchets d'Equipements Electriques et Electroniques (WEEE). En veillant à ce que cet appareil soit correctement recyclé, des effets éventuellement nuisibles à l'environnement et à la santé humaine seront évités.

Déclaration de conformité EC

Cet appareil est destiné à être en contact avec de la nourriture et est conçu conformément à la directive CE 1935/2004/CEE.

Cet appareil est conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux consignes de sécurité de "Low Voltage Directive "No 2006/95/EC, les conditions de protection de la Directive CEM 2004/108/EC "Compatibilité Electromagnétique" et la stipulation de la Directive 93/68/CEE.

FR

Sehr geehrter Kunde,

Wir gratulieren Ihnen und bedanken uns für den Kauf dieses hochwertigen Produkts. Bitte lesen Sie sorgfältig die Bedienungsanleitung, um das Gerät bestmöglich nutzen zu können. Diese Anleitung beinhaltet alle erforderlichen Anweisungen und Empfehlungen für Gebrauch, Reinigung und Wartung des Geräts. Wenn Sie diese Anweisungen befolgen, garantieren wir ein hervorragendes Ergebnis, zeitsparend und problemlos. Wir hoffen, dass Sie mit diesem Gerät viel Vergnügen haben werden.

WICHTIGE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

- Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig, bevor Sie das Gerät verwenden. Bitte bewahren Sie diese Anleitung , die Garantiekarte, die Rechnung und, wenn möglich, den Karton mit dem Verpackungsmaterial sorgfältig auf.
- Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, außer wenn sie unter Beaufsichtigung oder Anleitung bezüglich des Geräts von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person stehen.
- Beim Ignorieren der Sicherheitshinweise kann der Hersteller nicht für Schäden haftbar gemacht werden.
- Um Kinder vor den Gefahren eines Elektrogeräts zu schützen, müssen Sie darauf achten, dass das Gerät niemals unbeaufsichtigt ist. Aus diesem Grund müssen Sie für das Gerät einen Aufbewahrungsort auswählen, den Kinder nicht erreichen können. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht herunter hängt.
- Dieses Gerät darf nur für Haushaltszwecke, und für die Anwendung, für die es hergestellt wurde, verwendet werden.
- Das Gerät muss auf einer ebenen, stabilen Fläche platziert werden.
- Benutzen Sie es nicht, wenn das Gerät heruntergefallen ist oder wenn es Anzeichen von Beschädigung aufweist oder wenn es nicht dicht ist.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Benutzen Sie Griffe oder Knöpfe.
- Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt.
- Extreme Aufmerksamkeit ist geboten, wenn das Gerät heiße Flüssigkeiten enthält.
- Alle Reparaturen müssen durch einen kompetenten, qualifizierten Reparaturzentrum durchgeführt werden(*).
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät in einer trockenen Umgebung gelagert wird.
- Konchen Sie nur zum Verzehr geeignete Lebensmittel.
- Es ist absolut notwendig, dieses Gerät jederzeit sauber zu halten, da es in direkten Kontakt mit Lebensmitteln kommt.
- Überprüfen Sie, ob die Gerätespannung mit der Spannung Ihrer Hausversorgung übereinstimmt. Betriebsspannung: AC 220 -240 V 50 Hz. Die Anschlussdose muss mindestens mit 16A oder 10 A abgesichert sein.
- Dieses Gerät stimmt mit allen Standards elektromagnetischer Felder (EMF) überein. Wenn das Gerät ordnungsgemäß und den Instruktionen in dieser Bedienungsanleitung entsprechend behandelt wird, ist es sicher im Gebrauch, da es auf aktuellen wissenschaftlichen Grundlagen basiert.
- Die Benutzung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wurde, kann zu Verletzungen führen und den Garantieanspruch erlöschen lassen.
- Bewegen Sie das Gerät niemals, indem Sie am Kabel ziehen, und achten Sie darauf, dass das Kabel nicht verwickelt wird.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor sie es reinigen oder lagern.
- Um sich vor einem Stromschlag zu schützen, tauchen Sie das Kabel, den Stecker oder das Gerät niemals in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Trennen Sie das Gerät vom Strom, bevor Sie Teile austauschen oder Wartungsarbeiten durchführen.
- Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind, oder wenn das Gerät eine Fehlfunktion aufweist, oder auf irgendeine Weise beschädigt wurde. Um einer Gefahr vorzubeugen, stellen Sie sicher, dass beschädigte Kabel oder Stecker von einem autorisierten Techniker (*) ausgetauscht werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst.
- Verwenden Sie das Gerät niemals direkt neben einer Wärmequelle.
- Trennen Sie das Gerät vom Strom, wenn Sie es nicht verwenden.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Ersatzteile entfernen oder ersetzen.
- Benutzen Sie dieses Gerät nicht im Badezimmer oder in der Nähe des Waschbeckens, das mit Wasser gefüllt ist. Wenn dieses Gerät ins Wasser gefallen ist, greifen Sie unter keinen Umständen ins Wasser, um das Gerät herauszuholen, sondern ziehen Sie zuerst den Stecker aus der Steckdose.
- Stellen Sie sicher, dass das maximale Niveau niemals überschritten wird.

* *Kompetenter, qualifizierter Reparaturzentrum: nach der Verkaufsabteilung des Herstellers oder des Importeurs oder jede Person, die qualifiziert, genehmigt und kompetent ist, um diese Art von Reparatur durchzuführen, um alle Gefahren zu vermeiden. In jedem Falle sollten Sie das Gerät zu diesem Reparaturzentrum zurückbringen.*

TEILEBEZEICHNUNG

1. Messbecher
2. Krugdeckel
3. Krug
4. Hauptgehäuse
5. Bedienfeld
6. Untere Abdeckung
7. Steckdose
8. Netzkabel
9. Gummifuß
10. Edelstahlfilter
11. Schwamm
12. Bürste
13. Eierhalter



DE

VOR ERSTINBETRIEBNAHME

- Der Suppenmixer ist mit mehreren Sicherheitsfunktionen ausgestattet, einschließlich einer Sicherheitsverriegelung im Deckel, Sensor bei minimalem Füllstand, Überlaufsensor für heiße Flüssigkeiten für sichere Anwendung und Sicherheitsabschaltung mit Mikroschalter an der Motorbasis.
- Vor Erstinbetriebnahme des Suppenmixers wischen Sie Krug und Deckel mit einem feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel ab.
- Achtung: der Deckel enthält sehr scharfe Messer und sollte immer vorsichtig gehandhabt werden.
- Stellen Sie die Basiseinheit des Suppenmixers auf eine hitzebeständige, stabile Oberfläche. Positionieren Sie den Krug richtig auf der Basiseinheit.
- Legen Sie den Deckel auf den Krug und stellen Sie sicher, dass das geöffnete Schloßsymbol am Deckel mit der Markierung oben am Griff übereinstimmt. Nach der Ausrichtung drehen Sie den Deckel in Pfeilrichtung, bis das Schloßsymbol am Deckel mit der Festpunktmarkierung übereinstimmt.
- Stellen Sie sicher, dass der Messbecher an der Oberseite des Deckels eingepasst ist.
- Wenn alles richtig positioniert ist, schließen Sie den Suppenmixer an der Stromversorgung an und drücken Sie die START/STOP Taste, um den Suppenmixer einzuschalten. Die Taste leuchtet und zeigt an, dass der Suppenmixer eingeschaltet ist.
- Wenn jetzt der Alarm ertönt, trennen Sie den Suppenmixer von der Stromversorgung und überprüfen Sie, ob Deckel und Krug richtig befestigt sind und der Flüssigkeitsstand stimmt, siehe Abschnitt "Problembehebung".
- Nach der Kontrolle schließen Sie das Gerät wieder an der Stromversorgung an und schalten es ein.

VERWENDUNG

Option	**Beschreibung**	**Zeit**
Suppe mit ganzen Stücken	Hartes, nicht eingeweichtes Gemüse, Obst, Bohnen, etc. erwärmen und mixen.	25 Minuten
Cremige Suppe	Weiches, zartes Gemüse, Obst, etc. erwärmen und mixen	20 Minuten
Dämpfen/Kochen	Nahrungsmittel wie z.B. Eier, etc.	15 Minuten
Aufwärmen/ Warmhalten	Essensreste aufwärmen oder warme Suppe, Milch, Kakao, etc. warmhalten	12 Minuten
Smoothie	Macht den Mixerinhalt cremiger	2 Min. 40 Sek.
Mixer/Mischen	Gemüse, Obst, etc. mixen und mischen	1 Min. 20 Sek.
Impuls	Von Hand drücken und schnell mixen	
Start/Stopp	START/STOP Automatik des Geräts	

Hinweis: Die oben angegebenen Garzeiten dienen nur als Referenz.

- Drücken Sie die " START/STOP" Taste, die Kontrollleuchte blinkt, wählen Sie anschließend die Garmethode aus, dann piepst der Suppenmixer 3 Mal und zeigt an, dass der Garvorgang beginnt.
- Sollte die Kontrollleuchte während des Betriebs durchgehend blinken und piepsen, bedeutet das, dass der Betrieb fehlerhaft ist bzw. etwas nicht stimmt. Überprüfen Sie Folgendes:
  1) Der Deckel ist nicht richtig eingerastet.
  2) Im Krug befindet sich kein Wasser, der Trockengehschutz ist aktiviert.

3) Der Krug steht nicht richtig auf dem Hauptgehäuse, der Sicherheits-Mikroschalter ist aktiviert, drücken Sie auf den Krug und der Vorgang wird fortgesetzt.
4) Heizbasis und Motor sind überhitzt, der Überlastschutz ist aktiviert. Trennen Sie den Krug vom Motorgehäuse und lassen Sie ihn 5 Minuten abkühlen.
5) Wasser bzw. Flüssigkeit hat den MAXIMUM Füllstand überschritten, der Überlaufsensor ist aktiviert.
6) Wasser bzw. Flüssigkeit hat den MINIMUM Füllstand unterschritten, der Sicherheitssensor für minimalen Füllstand ist aktiviert.

FUNKTIONEN

Zubereitung von Suppe

Alle Zutaten in ca. 2-3 cm große Würfel schneiden und in den Krug des Suppenmixers einfüllen, die Zutaten müssen zwischen den SOUP MIN und SOUP MAX Markierungen am Krug liegen. Vorsicht: die Verwendung von rohem Fleisch im Suppenmixer wird nicht empfohlen, Fleisch bzw. Fisch muss vorgekocht werden. Keine gefrorenen Zutaten zugeben, alle Zutaten müssen Raumtemperatur haben. Cremige Suppe dauert ca. 20 Minuten, Suppe mit ganzen Stücken dauert ca. 25 Minuten. Weiter unten in dieser Anleitung finden Sie im Abschnitt "Rezepte" ein paar Rezepte für verschiedene Suppen.

Kochen

- Gießen Sie Wasser zwischen die WATER MIN und BOIL MAX Markierungen in den Krug und legen Sie die Nahrungsmittel, die Sie kochen möchten, auf den Eierhalter; der Vorgang dauert ca. 15 Minuten.
- Achtung: das Innere des Kruges ist nach dem Kochen sehr heiß, seien Sie deshalb beim Entfernen des Eierhalters aus dem Krug äußerst vorsichtig.

Dämpfen

- Gießen Sie Wasser zwischen die WATER MIN und STEAM MAX Markierungen in den Krug, legen Sie die Nahrungsmittel, die Sie dämpfen möchten, auf den Eierhalter; der Garvorgang dauert ca. 15 Minuten.
- Achtung: der Krug ist nach dem Dämpfen innen sehr heiß, seien Sie deshalb beim Entfernen des Eierhalters aus dem Krug äußerst vorsichtig.

Aufwärmen

- Eine Suppe, die bereits vorher zubereitet wurde und jetzt erkaltet ist, kann im Suppenmixer aufgewärmt werden. Füllen Sie die gekochte Suppe in den Krug und passen Sie auf, dass die Füllmenge nicht unter- bzw. überschritten wird.
- Das Aufwärmprogramm wird in folgender Reihenfolge ausgeführt: Erwärmen-Mixen-Erwärmen-Mixen-Erwärmen.
- Dieser Zyklus wird so lange wiederholt, bis die Suppe heiß ist und die optimale Temperatur von 65°C -75°C erreicht wird, jetzt kann die Suppe serviert werden. Dann ertönt ein akustischer Alarm.
- Die Dauer bis zur Fertigstellung dieses Vorgangs hängt von der Temperatur und Menge der Suppe ab, es sollte aber ca. 5-8 Minuten dauern.
- Hinweis: der Aufwärmvorgang ist keine Kochfunktion; alle Suppen müssen für diesen Vorgang vorgekocht sein.

Smoothie mixen

- Der Suppenmixer kann auch als Mixer verwendet werden, bereiten Sie einfach den Suppenmixer vor und füllen Sie die Zutaten zum Mixen ein.
- Die Mixfunktion wird automatisch nach 1 Min. 20 Sek. gestoppt. Um den Zyklus jederzeit anzuhalten, drücken Sie erneut die Mixtaste oder die START/STOP P Taste.
- Die Smoothie Funktion wird automatisch nach 2 Min. 40 Sek. gestoppt. Um den Zyklus jederzeit anzuhalten, drücken Sie erneut die Smoothietaste oder die START/STOP Taste.
- Hinweis: es ist wichtig, dass Ihre Zutaten eine Höhe von mindestens 3-4 cm erreichen, damit die Sicherheitsabschaltung nicht aktiviert wird.

MAXIMUM darf jedoch nicht überschritten werden.
- Trockene Zutaten können NICHT gemixt werden, weil sie vom Sensor nicht erkannt werden.

Impuls

Mit der PULSE Taste kurz mixen, die PULSE Taste zum Mixen gedrückt halten und zum Anhalten die Taste lösen.

Edelstahlfilter

- Richtige Auswahl der Edelstahlfiltereinteilung: Der Filter teilt den Krug innen in 2 Abschnitte auf, im Abschnitt innerhalb des Filters werden Smoothies und Brei zubereitet oder Nahrungsmittel gemixt, im Abschnitt außerhalb des Filters werden Speisen mit ganzen Stücken in großen Portionen zubereitet.
- Für beste Ergebnisse empfehlen wir, unterschiedliche Mengen und Zutaten auszuprobieren, um Ihre bevorzugte Kochmethode herauszufinden.
- Richtige Filterinstallation: unten ist am mittleren Messer eine ringähnliche Form angebracht, wo der Filter richtig eingepasst werden muss; dann berührt der Filter die Unterseite des Krugs und wird durch den Krugdeckel arretiert.

HINWEISE

- Füllen Sie Ihre bevorzugten Flüssigkeiten oder Zutaten in den Krug; alle Flüssigkeiten und Zutaten müssen Raumtemperatur haben.
- Die Gesamtmenge der Zutaten darf den minimalen Füllstand nicht unterschreiten, aber auch 1700 ml nicht überschreiten, weil der interne Sensor neben der Krugbasis mit Flüssigkeit bedeckt sein muss. Wenn der Suppenmixerkrug nicht ausreichend gefüllt wird, ertönt ein Alarm und das Gerät funktioniert nicht mehr. Sollte während des Garvorgangs der heiße Inhalt kochen und am Deckel anstoßen, schaltet der obere Sensor die Heizfunktion ab und verhindert somit das Überkochen.
- Jede Unterbrechung bricht das Programm ab. Durch einen Neustart werden die Kochschritte wiederholt, was Auswirkungen auf die endgültige Rezeptur haben kann.
- Alle Zutaten können während des Kochvorgangs durch die Einfüllöffnung in der Mitte des Deckels hinzugefügt werden. Den Deckel nicht entriegeln oder entfernen, weil dadurch das Programm gestoppt wird.
- Um das Programm jederzeit anzuhalten, drücken Sie einfach die START/STOP Taste.
- Sobald das Programm beendet ist, ertönt am Suppenmixer ein akustischer Alarm und der Heizvorgang wird gestoppt.
- Sie können die Suppe direkt aus dem Krug gießen, aber entfernen Sie den Deckel vorsichtig vom Krug, weil er sehr heiß ist.
- WARNUNG: aus dem Deckel tritt Hitze/Dampf aus. Deckel und Messbecher müssen vorsichtig entfernt werden.

REINIGUNG UND INSTANDHALTUNG

- Vor der Reinigung immer Netzstecker ziehen.
- Den Suppenmixer nicht in der Spülmaschine reinigen. Den Suppenmixer nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten tauchen.
- Die Oberfläche der Basiseinheit und die Außenfläche des Krugs mit dem mitgelieferten Schwamm oder einem weichen, feuchten Tuch reinigen. Den Deckel in warmem Seifenwasser abspülen.
- Für die Reinigung die Innenseite des Krugs abspülen und mit der mitgelieferten Bürste Suppenreste oder große Nahrungspartikel beseitigen.
- Achtung: die Messer im Krug sind nicht abnehmbar und sehr scharf; die Innenseite des Krugs sollte äußerst vorsichtig gereinigt werden.
- Ein Programm des Suppenmixers kann beim Entfernen von hartnäckigen Flecken behilflich sein. Den Suppenmixer zusammensetzen und 800 ml Wasser und etwas mildes Spülmittel hinzufügen. Deckel befestigen und den Suppenmixer einschalten. Die

BLENDER oder PULSE Taste drücken und die Messer drehen sich, um den Krug zu reinigen. Der Reinigungsprozess kann jederzeit durch Abschalten des Geräts angehalten werden.

PROBLEMBEHEBUNG

Probleme	Ursache und Lösung
Das Gerät funktioniert nicht und piepst	1. Der Krug wurde nicht richtig auf der Basis befestigt, drücken Sie auf den Krug. 2. Der Deckel ist nicht richtig eingepasst, die Markierungen an Deckel und Krug müssen übereinstimmen. 3. Im Krug ist nicht genügend Flüssigkeit, füllen Sie mehr Flüssigkeit ein. 4. Am Überlaufsensor wurde etwas verschüttet.
Das Gerät wurde mitten im Programm angehalten (während des Betriebs)	1. Der Deckel ist lose, die Markierungen an Deckel und Krug müssen übereinstimmen. 2. Der Flüssigkeitsstand ist wegen der Verdampfung beim Kochen zu niedrig, füllen Sie Flüssigkeit durch die Einfüllöffnung nach. 3. Die Flüssigkeit hat den maximalen Füllstand überschritten, gießen Sie etwas Flüssigkeit aus. 4. Der Krug hat sich von der Basis gelöst. Drücken Sie auf den Krug und der Vorgang wird fortgesetzt.

Probleme	Ursache und Lösung
Zutaten sind nach Fertigstellung des Zyklus immer noch zu groß (Zutaten sind nicht gut gemixt.)	1. Möglicherweise waren die Stücke zu groß. Verwenden Sie nach dem Garprogramm nochmals die Mixfunktion. 2. Die falsche Funktion wurde ausgewählt: versuchen Sie eine andere. 3. Zu wenig Wasser wurde eingefüllt: fügen Sie genügend Wasser hinzu.
Zutaten sind nach dem Garzyklus hart. (Zutaten sind nicht richtig gekocht)	1. Schneiden Sie vor dem Einfüllen die Zutaten in kleine Stücke. 2. Die falsche Funktion wurde ausgewählt: versuchen Sie eine andere. 3. Zu viel Wasser oder Lebensmittel, der Filter ist verstopft, versuchen Sie es nochmals mit kleineren Mengen. 4. Manche Lebensmittel müssen länger gegart werden: wählen Sie die Aufwärmfunktion, bis die Speisen vollständig gegart sind.
Die Suppe ist nicht heiß und der Garzyklus wurde anscheinend vorzeitig beendet.	Im Krug war zu viel heiße Flüssigkeit. Die Suppe hat durch die Mixbewegung den oberen Überlaufsensor erreicht. Gießen Sie eine kleine Menge aus und wählen Sie die Aufheizfunktion.
Zutaten sind verbrannt und kleben an der Unterseite fest.	1. Wurde durch zu viel Zucker oder Stärke verursacht: verwenden Sie die richtige Menge an Zucker oder Stärke. 2. Zu viele Lebensmittel und zu wenig Flüssigkeit, versuchen Sie es nochmals mit anderen Mengen.

REZEPTE

Frische, gesunde Cremesuppe (4 Personen)

Zutaten:

- 4 Tomaten
- 4 Karotten
- 1 Zwiebel
- 1 Teller Rinder- oder Gemüsebrühe
- 125 ml Sahne

Zubereitung:

1. Das Gemüse von Hand in grobe Stücke schneiden und alles in den Mixer füllen.
2. Den Teller Brühe und die Sahne hinzugeben und den Mixerkrug mit Wasser bis 'Soup Max' auffüllen.
3. Den Deckel durch Angleichung des Schloßsymbols mit den Pfeilen auflegen. Nach der Angleichung den Deckel in Pfeilrichtung drehen, bis das Schloßsymbol am Deckel ausgerichtet ist. Den Messbecher am Krug in die Einfüllöffnung setzen und drehen, bis er am Deckel einrastet. Jetzt funktioniert der Sicherheitsmechanismus. Der Krug muss fest an der Basis befestigt sein.
4. Die Taste 'start/stop' drücken und dann den Vorgang durch Drücken der Taste 'Smooth Soup' starten. Der Mixer erwärmt, mixt, erwärmt und mixt die Suppe. Wenn Sie Fleisch in die Suppe geben möchten, erwärmen Sie es vorher oder Sie wählen fertiges Fleisch und füllen es später in die Suppe, nachdem Sie es geschnitten haben.

Hinweis: Falls der Mixer während des Betriebs nicht mehr funktioniert, drücken Sie den Krug etwas fester auf die Basis (aus Sicherheitsgründen).

5. Der Mixer ist ca. 20 Minuten in Betrieb, danach ist die Suppe fertig und Sie können eine sehr leckere, frische und cremige Suppe genießen.

Leckere Pilzsuppe mit ganzen Stücken (4 Personen)

Zutaten:

- 500 g Pilze, in 4 Teile geschnitten
- 1 Zwiebel, in kleine Teile geschnitten
- 1 Teller Pilzbouillon, 125 ml Sahne
- 2 EL Mehl
- Teelöffel gehackter Schnittlauch

Zubereitung:

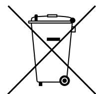
1. Den Edelstahlfilter in den Krug einsetzen.
2. Alle Zutaten in den Krug außerhalb des Filters (zwischen Filter und Plastikkrugbereich) geben und den Krug bis 'Soup Max' mit Wasser auffüllen. Wenn das Gemüse besser zerkleinert werden soll, geben Sie es in den Filter, nur die Zutaten im Filter werden zerkleinert.
3. Den Deckel durch Angleichung des Schloßsymbols mit den Pfeilen auflegen. Nach der Angleichung den Deckel in Pfeilrichtung drehen, bis das Schloßsymbol am Deckel ausgerichtet ist. Den Messbecher am Krug in die Einfüllöffnung setzen und drehen, bis er am Deckel einrastet. Jetzt funktioniert der Sicherheitsmechanismus. Der Krug muss fest an der Basis befestigt sein.
4. Die Taste 'Start/Stop' drücken und dann den Vorgang durch Drücken der Taste 'Suppe mit ganzen Stücken' starten. Der Mixer startet den Vorgang mit Erwärmen, dann werden alle Zutaten gemixt und erneut erwärmt. Wenn Sie Fleisch in die Suppe geben möchten, erwärmen Sie es vorher oder Sie wählen fertiges Fleisch und füllen es später in die Suppe, außerhalb des Filters. Hinweis: Falls der Mixer während des Betriebs nicht mehr funktioniert, drücken Sie den Krug etwas fester auf die Basis (aus Sicherheitsgründen)
5. Der Mixer ist ca. 25 Minuten in Betrieb, danach ist die Suppe fertig und Sie können eine sehr leckere, frische Suppe mit ganzen Stücken genießen.

Eier kochen

1. Den Krug mit Wasser zwischen ''Water min' und 'Steam Max' auffüllen. Den Eierhalter in den Krug setzen und max. 4 Eier in den Halter stellen.
2. Die START/STOP Taste drücken und dann die STEAM/BOILING Funktion auswählen. Das Wasser erhitzt sich und kocht die Eier. Je nachdem wie Sie Ihre Eier am liebsten essen, dauert das Kochen des Eies ca. 10 bis 15 Minuten.
3. Die STEAM/BOILING Funktion wird nach ca. 15 Minuten automatisch gestoppt. Sollten Sie die Kochzeit der Eier verkürzen möchten, drücken Sie die START/STOP Taste.

GARANTIE

- Tristar ist nicht verantwortlich für Beschädigungen, die auftreten aufgrund von:
  - o Herunterfallen des Geräts.
  - o Technischen Veränderungen des Geräts durch den Eigentümer oder Dritte.
  - o Unsachgemäßer Verwendung des Geräts.
  - o Normalem Verschleiß des Geräts.
- Bei Durchführung von Reparaturen am Gerät wird die ursprüngliche Garantiezeit von 24 Monaten nicht verlängert, es entsteht auch kein Recht auf eine neue Garantie. Diese Garantie gilt nur auf europäischem Boden. Diese Garantie setzt die Europäische Direktive 1944/44CE nicht außer Kraft.
- Bewahren Sie die Rechnung immer auf, ohne diese Rechnung können Sie keine Form der Garantie einfordern.
- Beschädigungen, die durch Nichtbefolgen der Bedienungsanleitung entstehen, führen zu einem Garantieverlust, wenn das zu nachfolgenden Beschädigungen führt, kann Tristar nicht zur Verantwortung gezogen werden.
- Tristar ist nicht verantwortlich für Material- oder Personenschäden, die durch unsachgemäße Handhabung oder durch unsachgemäße Ausführung der Sicherheitsanweisungen verursacht werden.
- Eine Reinigung ist, wie in dieser Bedienungsanleitung erwähnt, der einzige Wartungsvorgang, der für dieses Gerät notwendig ist.
- Wenn das Gerät repariert werden muss, stellen Sie bitte sicher, dass dies von einer autorisierten Firma durchgeführt wird.
- Dieses Gerät darf nicht ergänzt oder verändert werden.
- Wenn während der ersten 2 Jahre ab Kaufdatum Probleme auftreten, die von der Werksgarantie abgedeckt sind, können Sie das Gerät am Einkaufsort gegen ein neues umtauschen lassen.
- Bei Fragen oder Beanstandungen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.
- Dieses Gerät hat eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Quittung).
- In dieser Garantie sind nur Material- oder Herstellungsfehler eingeschlossen.
- Wenn Sie einen Anspruch geltend machen möchten, reichen Sie bitte das vollständige Gerät in der Originalverpackung mit der Quittung bei Ihrem Händler ein.
- Die Beschädigung von Zubehörteilen führt nicht automatisch zum kostenlosen Austausch des gesamten Geräts. Kontaktieren Sie in diesen Fällen bitte unsere Hotline. Glasbruch oder Bruch von Plastikteilen ist immer kostenpflichtig.
- Defekte an Verbrauchsmaterialien oder Verschleißteilen, ebenso wie Reinigung, Wartung oder Austausch besagter Teile werden durch die Garantie nicht abgedeckt und sind daher kostenpflichtig!
- Im Fall unsachgemäßer Produktmanipulation erlischt die Garantie.
- Nach Ablauf der Garantie können Reparaturen durch den Fachhändler oder Reparaturservice kostenpflichtig durchgeführt werden.



UMWELTSCHUTZRICHTLINIEN

Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebensdauer nicht im Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer zentralen Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Haushaltsgeräten abgegeben werden. Dieses Symbol auf dem Gerät, der Bedienungsanweisung und der Verpackung lenkt Ihre Aufmerksamkeit auf diesen wichtigen Fakt. Das bei diesem Gerät verwendete Material kann recycled werden. Durch das Recyclen gebrauchter Haushaltgeräte leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz. Fragen Sie Ihre örtliche Behörde nach Informationen bezüglich einer Sammelstelle.

Verpackung
Die Verpackung ist zu 100 % recyclebar, geben Sie die Verpackung getrennt zurück.

Produkt
Dieses Gerät ist in Übereinstimmung mit der Europäischen Richtlinie 2012/19/EU für die Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten (WEEE) gekennzeichnet. Indem die korrekte Entsorgung des Produkts sichergestellt wird, werden mögliche negative Folgen für Umwelt und Gesundheit vermieden.

EC-Konformitätserklärung
Dieses Gerät wurde für den Kontakt mit Lebensmitteln und in Übereinstimmung mit der EU Richtlinie 1935/2004/EEC konstruiert.
Dieses Gerät wurde in Übereinstimmung mit den Sicherheitszielen der Niederspannungsrichtlinie „Nr. 2006/95/EU, den Sicherheitsanforderungen der EMC Richtlinie 2004/108/EU "Elektromagnetische Kompatibilität" und den Anforderungen der Richtlinie 93/68/EEC konstruiert, hergestellt und vermarktet.

Estimado cliente,

Enhorabuena y gracias por comprar este product de alta calidad. Lea atentamente el manual de instrucciones para poder utilizar el aparato de la mejor manera posible. El manual incluye todas las instrucciones y consejos necesarios para utilizar, limpiar y mantener el aparato. Si sigue estas instrucciones le garantizamos unos resultados excelentes, ahorrará tiempo y evitará problemas. Esperamos que disfrute enormemente utilizando este aparato.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

- Lea el manual de instrucciones detenidamente antes de utilizar el dispositivo. Guarde estas instrucciones, el certificado de garantía, el ticket de venta y, si es posible, el cartón con el embalaje interior.
- Este aparato no se ha diseñado para ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, ni por personas con falta de experiencia y conocimientos (niños incluidos), a no ser que hayan recibido supervisión o instrucciones respecto al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Si ignora las instrucciones de seguridad, eximirá al fabricante de toda responsabilidad por posibles daños.
- Para proteger a los niños frente a los peligros de los aparatos eléctricos, asegúrese de no dejar los aparatos sin vigilancia. Elija un lugar de almacenamiento para el aparato donde los niños no puedan acceder a él. Asegúrese de que el cable no cuelgue hacia abajo.
- Este aparato se debe utilizar únicamente para el uso doméstico y sólo para las funciones para las que se ha diseñado.
- Este aparato se debe colocar sobre una superficie estable nivelada.
- No lo utilice cuando el aparato se haya caído, si hay algún signo de daños o si tiene fugas.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o los mandos.
- No utilice el dispositivo sin supervisión.
- Se recomienda extremar las precauciones cuando se mueve un aparato que contiene líquidos calientes.
- Todas las reparaciones deberá realizarlas un centro de ceparación competente cualificado (*).
- Asegúrese de que el aparato esté almacenado en un entorno seco.
- Cocine sólo alimentos consumibles.
- Es absolutamente necesario mantener este aparato limpio en todo momento porque entra en contacto directo con los alimentos.
- Compruebe si el voltaje del electrodoméstico es igual la tensión principal de su hogar. Tensión nominal: CA 220-240 V 50 Hz. La toma debe ser de al menos 16 A o 10 A con protección frente a suministros lentos.
- Este aparato cumple con todos los estándares relativos a los campos electromagnéticos(CEM). Si se manipula correctamente conforme a las instrucciones de este manual de usuario, el uso del aparato será seguro según la evidencia científica disponible en la actualidad.
- El uso de accesorios no son recomendados por el fabricante puede provocar heridas e invalidar la garantía que pueda tener.
- No mueva el aparato tirando del cable y asegúrese de que el cable no se enrolle.
- No utilice ese aparato en el exterior.
- Deje que el aparato se enfríe antes de limpiarlo o almacenarlo.
- Como medida de protección contra las descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o el aparato en agua o cualquier otro líquido.
- Desenchufe el aparato de la toma cuando cambie piezas o realice tareas de mantenimiento.
- No utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, después de que se haya sufrido una avería o de que se haya dañado de cualquier manera. Para evitar riesgos, asegúrese de que un técnico autorizado (*) sustituya el cable o el enchufe dañado. No repare usted mismo el aparato.

- No utilice este aparato cerca de fuentes de calor directo.
- Desenchufe el aparato de la toma cuando no lo esté utilizando.
- Deje que el dispositivo se enfríe antes de quitar o sustituir repuestos.
- No utilice el dispositivo en el cuarto de baño ni cerca de un fregadero llenó de agua. Si este aparato se ha caído en el agua, bajo ninguna circunstancia agarre el aparato, primero saque el enchufe de la toma.
- Asegúrese de que nunca se supera el nivel máximo.

* *Centro de reparación competente cualificado: departamento post-venta del fabricante o importador o cualquier persona cualificada, autorizada y competente para realizar este tipo de reparación para evitar cualquier peligro. En cualquier caso deberá devolver el aparato a este centro de reparación.*

DESCRIPCIÓN DE LAS PIEZAS

1. Tazón de medida
2. Tapa de jarra
3. Jarra
4. Cuerpo principal
5. Panel de control
6. Cubierta inferior
7. Toma eléctrica
8. Cable de alimentación
9. Pie de caucho
10. Filtro de acero inoxidable
11. Esponja
12. Cepillo
13. Bandeja de huevos/vapor



ANTES DEL PRIMER USO

- La máquina de sopa está equipada con varias características de seguridad, incluyendo un disyuntor de tapa enclavada, un sensor de nivel mínimo de líquido, un sensor de rebose de líquido caliente para un uso seguro en todo momento y un micro-interruptor de desconexión de seguridad en la base del motor.
- Antes de utilizar la máquina de sopa por primera vez, limpie la jarra y la tapa con un trapo húmedo utilizando un detergente suave.
- Precaución: la jarra contiene unas cuchillas muy afiladas y debe manejarse con cuidado en todo momento.
- Coloque la base de la máquina de sopa en una superficie estable y resistente al calor. Coloque la jarra en la base de manera apropiada.
- Ponga la tapa sobre la jarra asegurándose de que el símbolo de candado abierto de la tapa se alinea con la marca en la parte superior del mango. Una vez alineados, gire la tapa en el sentido de las flechas hasta que el símbolo de candado de la tapa se alinee con la marca de dato.
- Asegúrese de que el tazón de medida se coloca en la parte superior de la tapa.
- Cuando todo esté colocado correctamente, conecte la máquina de sopa a la corriente eléctrica y apriete el botón START/STOP (START/STOP) para encender la máquina de sopa. El botón se iluminará indicando que la máquina de sopa está encendida.
- Si en este momento suena la alarma, desconecte la máquina de sopa de la corriente eléctrica y compruebe que la tapa está conectada correctamente, la jarra está colocada correctamente y el nivel de fluido es correcto según se describe en el párrafo “Búsqueda de problemas”.
- Una vez comprobado, vuelva a conectar a la corriente eléctrica y encienda.

UTILIZACIÓN

Opción	Descripción	Tiempo
Sopa de Tropezones	Calentamiento y mezcla, verduras, frutas, guisantes, etc. duras, sin remojar.	25 minutos.
Sopa Suave	Calentar y mezclar, verduras, frutas, tiernos, etc. blandos.	20 minutos.
Vapor/Hervir	Comida al vapor y hervida , como un huevo, etc.	15 minutos.
Recalentar/ Mantener Templado	Recalentar sobras o mantener caliente sopa, leche, chocolate, etc.	12 minutos.
Batidos	Para mantener el contenido licuado más batido	2 min. 40 s.
Licuadora/Batidora	Combinar, mezclar verduras o frutas, etc.	1min. 20 s.
Impulso	Apretar con la mano para mezclar rápidamente	
Arrancar/Parar	Control de START/STOP de máquina	

Nota: Los tiempos de cocción anteriores solo son una referencia.

- Apriete el botón “START/STOP”, los indicadores destellan, luego elija el tipo de operación de cocción para confirmar, luego la máquina de sopa pitará 3 veces, lo que significa que empieza el proceso de cocción.
- Si los indicadores destellan y el pitido continúa durante el funcionamiento, esto significa que hay un fallo de funcionamiento o

ES

que algo va mal. Compruebe lo siguiente:

1) La tapa no está bien cerrada.
2) No hay agua dentro de la jarra, sensor de seco en funcionamiento.
3) La jarra no está colocada apropiadamente en el cuerpo principal, micro-interruptor de seguridad en funcionamiento, apriete sobre la jarra y el proceso se reanudará.
4) La base de calentamiento y el motor se han recalentado, el ajuste de sobrecarga está en funcionamiento. Separe a la jarra y la carcasa del motor, déjelos reposar durante 5 minutos para que se enfríen.
5) El agua o líquido superan el nivel MAXIMUM, el sensor de rebose de líquido caliente está funcionando.
6) El agua o líquido están por debajo del nivel MINIMUM, el sensor de seguridad de nivel mínimo de líquido está funcionando.

FUNCIONES

Hacer sopa

Trocee todos los ingredientes en cubos de unos 2-3 cm y añádalos a la jarra de la máquina de sopa, asegúrese de mantener los ingredientes entre las marcas de SOUP MIN y SOUP MAX de la jarra. Precaución: no se recomienda el uso de carnes sin cocinar en la máquina de sopa, la carne o pescado deben estar precocinados. No agregue ingredientes congelados, todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente. La sopa suave tardará alrededor de 20 minutos, la sopa de tropezones tardará alrededor de 25 minutos. Además en este manual en el párrafo "Recetas" encontrará unas recetas para diferentes sopas.

Hervir

- Vierta agua entre las marcas de WATER MIN y de BOIL MAX en la jarra, utilice la bandeja de huevos para colocar el alimento a cocinar, tarda alrededor de 15 minutos.
- Precaución: el interior de la jarra está muy caliente después de cocinar, así que se debe tener cuidado al sacar la vaporeta de huevos fuera de la jarra.

Cocción al vapor

- Vierta agua entre las marcas de WATER MIN y de STEAM MAX en la jarra, utilice la bandeja de huevos para colocar el alimento que se va a cocinar al vapor, tarda alrededor de 15 minutos.
- Precaución: el interior de la jarra está muy caliente después de cocinar al vapor, así que se debe tener cuidado al sacar la vaporeta de huevos fuera de la jarra.

Recalentar

- La sopa preparada anteriormente que se haya enfriado puede ser recalentada en la máquina de sopa. Agregue la sopa cocinada a la jarra asegurándose de que el volumen no es menor que el mínimo y no mayor que el máximo.
- El programa de recalentamiento seguirá la secuencia: Calentar-mezclar- Calentar-Mezclar-Calentar.
- Este proceso continuará con el ciclo antes mencionado hasta que la sopa esté caliente y alcance la temperatura óptima de 65°C -75° C, preparada para ser servida. Entonces sonará la alarma audible.
- El tiempo que se tarda en completar este proceso dependerá de la temperatura y el volumen de la sopa añadida pero debe tardar aproximadamente 5-8 minutos.

- Nota: el proceso de recalentamiento no es una función de cocina; todas las sopas utilizadas en este proceso deben estar precocinadas.

Mezclar batidos

- La máquina de sopa también puede utilizarse como una licuadora, simplemente poniendo la máquina de sopa como antes y añadiendo los ingredientes a mezclar.
- La función de mezcla se para automáticamente después de 1 min. 20 s.

Para detener el ciclo en cualquier momento, apriete el botón de mezcla otra vez, o apriete el botón de START/STOP.

- La función de batido se para automáticamente después de 2 min. 40 s. Para detener el ciclo en cualquier momento, apriete de nuevo el botón de batido o apriete el botón START/STOP.
- Nota: es importante que los ingredientes alcancen una profundidad mínima de 3-4 cm para que el sensor de desconexión de seguridad no se active. Pero no más del MAXIMUM.
- NO es posible mezclar ingredientes secos, ya que el sensor no los reconocerá.

Impulso

Utilice el botón PULSE para mezclar en tiempos cortos, apriete y mantenga el botón de PULSE para mezclar, suelte el botón para parar.

Filtro de acero inoxidable

- Selección apropiada del sentido del filtro de acero inoxidable: El filtro dividirá el interior de la jarra en 2 secciones, la sección dentro del filtro hace batido, caldo o mezcla de alimentos, la sección fuera de filtro hace los tropezones de alimento en poros grandes.
- Para obtener el mejor resultado le recomendamos que intente con cantidades e ingredientes diferentes para averiguar cual es su método de cocción favorito.
- Instalación apropiada del filtro: en el fondo, hay un anillo alrededor de la cuchilla central, asegúrese de que el filtro encaja apropiadamente alrededor de él, entonces el filtro toca el fondo de la jarra y es bloqueado por la cubierta de la jarra.

OBSERVACIONES

- Agregue el líquido o los ingredientes preferidos a la jarra; todos los líquidos y los ingredientes utilizados deben estar a temperatura ambiente.
- Asegúrese de que el volumen total de ingredientes agregados está por encima del mínimo pero es más de 1700 ml, ya que el sensor interno cerca de la base de la jarra debe estar cubierto con líquido. Llenar muy poco la jarra de la máquina de sopa tendrá como resultado que suene la alarma y la unidad no funcionará. Si la acción de hervir durante la cocción hace que el contenido caliente llegue a la tapa, el sensor superior apagará la función de calentamiento para ayudar a evitar el derrame al hervir.
- Cualquier interrupción tendrá como resultado la cancelación del programa. Reiniciar tendrá como resultado que se repitan las etapas de cocción, lo que puede afectar a la receta final.
- Cualquier ingrediente que se añada durante el proceso de cocción puede añadirse por el agujero de llenado en el centro de la tapa. No destrabe ni quite la tapa ya que esto parará el programa.
- Para detener completamente el programa en cualquier momento, simplemente apriete el botón de START/STOP.
- Una vez que el programa ha terminado, la máquina de sopa hará sonar una alarma y detendrá el calentamiento.
- Su sopa puede ser vertida directamente desde la jarra pero debe tener cuidado al quitar la tapa de la jarra ya que estará muy caliente.
- ADVERTENCIA: se emitirá calor/vapor desde la tapa. Debe tenerse cuidado al quitar la tapa y el tazón de medida.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Desconecte siempre la máquina de sopa de la alimentación de red antes de limpiarla.
- No limpie la máquina de sopa en un lavaplatos. No sumerja la máquina de sopa en el agua ni ningún líquido.
- Limpie la superficie de la unidad de base y el exterior de la jarra con la esponja suministrada o con un trapo suave y húmedo. Aclare la tapa en agua tibia y jabonosa.

- Para limpiar el interior de la jarra, aclare y utilice el cepillo suministrado para quitar los restos de sopa o partículas grandes de alimento.
- Precaución: las cuchillas dentro de la jarra no son desmontables y están muy afiladas; extreme las precauciones al limpiar el interior de la jarra.
- Utilice los programas de la máquina de sopa para ayudar a la eliminación de las manchas tercas. Ensamble la máquina de sopa y agregue 800 ml de agua y una pequeña cantidad de detergente suave. Coloque la tapa y encienda la máquina de sopa. Apriete el botón BLENDER o PULSE y las cuchillas girarán para limpiar la jarra. Puede detener el proceso de limpieza en cualquier momento apagando el aparato.

BÚSQUEDA DE FALLOS

Problemas	**Causa y solución**
La unidad no funciona y pita	1. La jarra no está colocada apropiadamente en la base, apriete sobre la jarra. 2. La tapa no está colocada apropiadamente, asegúrese de que las marcas en la tapa y la jarra se emparejan. 3. No hay suficiente líquido en la jarra, agregue más líquido. 4. Hay algunos derrames alrededor del sensor de rebose.
La unidad se ha parado en medio de un programa (durante el funcionamiento)	1. La tapa está suelta, asegúrese de que las marcas en la tapa y la jarra se emparejan. 2. El nivel de líquido es demasiado bajo debido a la evaporación durante la cocción, llene con líquido por el agujero de llenado. 3. El líquido es mucho más que el máximo, saque algo de líquido. 4. La jarra se ha aflojado de la base. Apriete sobre la jarra y el proceso se reanudará.
Los pedazos de ingredientes todavía son demasiado grandes después de que el ciclo esté completo (el alimento no está bien mezclado).	1. Los pedazos posiblemente eran demasiado grandes. Inicialmente utilice la función de mezcla después del programa de cocción. 2. Función seleccionada equivocada: intente con otra. 3. Se ha vertido menos agua: Agregue agua suficiente.

Problemas	Causa y solución
Los ingredientes están duros después del ciclo de cocción. (alimento no bien cocinado)	1. Trocee los ingredientes en pedazos pequeños antes de agregarlos. 2. Función seleccionada equivocada: intente con otra. 3. Demasiada agua o alimento, el filtro está atascado, intente otra vez con otras cantidades. 4. Algún alimento requiere una cocción más larga: seleccione la función de recalentamiento hasta que el alimento esté cocinado completamente.
La sopa no está caliente y el ciclo de cocción parece haber terminar temprano.	Había demasiado líquido caliente en la jarra. Con el movimiento de mezcla la sopa alcanzó durante la cocción el sensor superior de rebose. Saque una pequeña cantidad y escoja la función de recalentamiento.
El alimento está quemado y atascado en el fondo	1. Causado por mucho azúcar o almidón: utilice azúcar o almidón correctamente. 2. Demasiado alimento y muy poco líquido, intente otra vez con otras cantidades.

RECETAS

Sopa suave, saludable y fresca (4 personas)

Ingredientes:

- 4 tomates
- 4 zanahorias
- 1 cebolla
- 1 tableta de carne de vaca o caldo vegetal
- 125 ml de crema

Preparación:

1. Corte a mano las verduras en piezas grandes y póngalas todas juntas en la licuadora.
2. Agregue la tableta de caldo, la crema y llene la jarra de la licuadora con agua hasta ' Soup Max.'
3. Coloque la tapa sobre la jarra alineada con el símbolo de candado en las flechas. Una vez alineados, gire la tapa en el sentido de las flechas hasta que el símbolo de candado de la tapa se alinee. Coloque el tazón de medida sobre la jarra en el agujero de llenado y gire hasta que haga clic en la tapa. Ahora el mecanismo de seguridad está funcionando. Asegúrese de que la jarra encaja firmemente sobre la base.
4. Pulse el botón de 'start/stop' y luego comience el proceso pulsando el botón 'Smooth Soup'. La licuadora empezará a calentar, mezclar, calentar y mezclar la sopa. Si quiere agregar carne a su sopa, precaliéntela o elija carne lista para comer y añádala a la sopa, después de que haya terminado el troceado.

Nota: En caso de que la licuadora deje de funcionar durante el proceso, empuje la jarra sobre la base un poco más fuerte. (debido a construcciones de seguridad)

5. La licuadora funcionará durante aproximadamente 20 minutos, después de eso, la sopa estará lista y usted podrá disfrutar de una sopa muy sabrosas, fresca y suave.

Sabrosa sopa de tropezones de champiñón (4 personas)

Ingredientes:

- 500 g de champiñones, troceados en 4 partes
- 1 cebolla, troceada en pequeños pedazos
- 1 tableta de caldo de champiñones
- 125 ml de crema
- 2 cucharas de harina
- cuchara de cebolleta troceada

Preparación:

1. Coloque el filtro de acero inoxidable en la jarra
2. Ponga todos los ingredientes en la jarra, fuera del filtro (entre el filtro y la zona plástica de la jarra) y llene la jarra con agua hasta a 'Soup Max'. Si prefiere que algunas verduras estén troceadas, póngalas dentro del filtro, sólo se trocearán los ingredientes que estén en el filtro.
3. Coloque la tapa sobre la jarra alineada con el símbolo de candado en las flechas. Una vez alineados, gire la tapa en el sentido de las flechas hasta que el símbolo de candado de la tapa se alinee. Coloque el tazón de medida sobre la jarra en el agujero de llenado y gire hasta que haga clic en la tapa. Ahora el mecanismo de seguridad está activo. Asegúrese de que la jarra encaja firmemente sobre la base.
4. Pulse el botón de 'Start/Stop' y luego comience el proceso pulsando el botón 'Sopa de Tropezones'. La licuadora comenzará el proceso con calentamiento, después la mezcla de todos los ingredientes y otra vez calentamiento. Si quiere agregar carne a su sopa, precaliéntela o elija carne lista para comer y añádala a la sopa después, fuera del filtro. Nota: En caso de que la licuadora deje de funcionar durante el proceso, empuje la jarra sobre la base un poco más fuerte. (debido a razones de seguridad)
5. La licuadora funcionará durante aproximadamente 25 minutos, después de eso, la sopa estará lista y usted podrá disfrutar de una sopa de tropezones muy sabrosa y fresca.

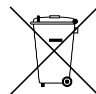
Huevos hervidos

1. Llene la jarra con agua entre "Water min" y "Steam Max". Coloque al soporte de huevos en la jarra y ponga un máximo de 4 huevos en el soporte.
2. Pulse el botón de START/STOP y entonces escoja la función de STEAM/BOILING. El agua empezará a calentar y hervir los huevos. Dependiendo de la manera preferida de comer los huevos, tardará entre 10 y 15 minutos para hervir los huevos.
3. La función de STEAM/BOILING se detendrá automáticamente después de aproximadamente 15 minutos. En caso de que quiera hervir los huevos menos tiempo, apriete el botón de START/STOP.

GARANTÍA

- Tristar no es responsable de los daños que se produzcan:
  - o En caso de caída del aparato
  - o En caso de que el propietario o un tercero modifique técnicamente el aparato
  - o En caso de un uso incorrecto del aparato
  - o Por el desgaste habitual del aparato
- Al ejecutar reparaciones, no se ampliará el período de garantía original de 24 meses, ni el derecho a una nueva garantía. Esta garantía sólo tiene validez en territorio europeo. Esta garantía no anula la directiva europea 1944/44CE.
- Conserve siempre el ticket de compra, ya que sin él no podrá reclamar ningún tipo de garantía.
- Los daños provocados al no seguirse el manual de instrucciones darán lugar a una anulación de la garantía; Tristar no será responsable si se producen daños derivados.
- Tristar no será responsable de los daños materiales o lesiones personales causados por un uso incorrecto o si no se respetan las instrucciones de seguridad.

- Además de la limpieza, como se ha mencionado en este manual, es el único mantenimiento necesario para este aparato.
- Cuando se deba reparar el aparato, asegúrese de que lo lleve a cabo una empresa autorizada.
- Este aparato no puede ser modificado.
- Si se produce algún problema durante los dos años a partir de la fecha de compra, al estar cubierto por la garantía, podrá dirigirse al punto de compra y cambiar el aparato por uno nuevo.
- Si tiene cualquier pregunta o dudas acerca de conformidades, contacte a representante comercial de su “punto de compra”
- Este aparato está cubierto por una garantía de 2 años a partir de la fecha de compra (recibo).
- Esta garantía solo incluye defectos de fabricación o de los materiales.
- Si desea realizar una reclamación, devuelva la máquina completa en su embalaje original al representante comercial, junto con el recibo.
- Daños a los accesorios no garantizan una sustitución gratuita automática de la aparato entera. En tales casos póngase en contacto con nuestra línea de atención. La rotura de cristales o piezas de plástico siempre tendrá cargo.
- Los defectos de consumibles o piezas susceptibles al desgaste, así como la limpieza, mantenimiento o sustitución de dichas piezas, no están cubiertos por la garantía y, por tanto, deben pagarse.
- La garantía quedará anulada en caso de manipulación no autorizada.
- Tras la caducidad de la garantía, las reparaciones se pueden realizar por vendedores capacitados o por el servicio de reparaciones mediante el pago correspondiente.



NORMAS DE PROTECCIÓN DEL MEDIOAMBIENTE

Este aparato no se debe desechar con los residuos domésticos cuando finalice su durabilidad, sino que se debe ofrecer a un centro de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos domésticos. Este símbolo en el aparato, manual de instrucciones y embalaje le avisa de este aspecto importante. El los materiales utilizados en este aparato se pueden reciclar. Mediante el reciclaje de electrodomésticos, usted contribuye a fomentar la protección del medioambiente. Consulte a sus autoridades locales para obtener información acerca del punto de recogida.

Embalaje

El embalaje es 100% reciclable, devuelva el embalaje por separado.

Producto

Este aparato está marcado de acuerdo con la Directiva Europea 2012/19/EU para Desechos de Aparatos Eléctricos y Electrónicos (WEEE). Si se asegura de que este producto se desecha correctamente, ayudará a prevenir posibles consecuencias negativas para medio ambiente y la salud humana.

Declaración de conformidad EC

Este aparato se ha diseñado para entrar en contacto con alimentos y se ha diseñado de acuerdo con la Directiva 1935/2004/EEC.

Este aparato ha sido diseñado, fabricado y comercializado de acuerdo con los objetivos de seguridad de la Directiva de Baja Tensión "Nº 2006/95/EC, los requisitos de protección de la Directiva EMC 2004/108/EC “Compatibilidad Electromagnética” y los requisitos de la Directiva 93/68/EEC.

Estimado cliente,

Parabéns e obrigado por ter adquirido este produto de elevada qualidade. Leia este manual de instruções cuidadosamente para que possa utilizar este aparelho da melhor forma. Este manual inclui todas as instruções e conselhos necessários para a utilização, limpeza e manutenção do aparelho. Se seguir estas instruções é garantido que terá excelentes resultados, que poupará tempo e que evitará problemas. Esperamos que se divirta a utilizar este aparelho.

CUIDADOS IMPORTANTES

- Leia cuidadosamente o manual de instruções antes de utilizar o aparelho. Guarde estas instruções, o certificado de garantia, o comprovativo de compra e, se possível, a caixa com as embalagens interiores.
- Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que tenham recebido supervisão ou instruções sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Se não seguir as instruções de segurança, o fabricante não pode ser considerado responsável pelo dano.
- Para proteger as crianças contra os perigos de aparelhos eléctricos, certifique-se de que nunca deixa os aparelhos sem supervisão. Para isso, deve seleccionar um local de armazenamento para o aparelho onde as crianças não cheguem. Certifique-se de que o cabo não está pendurado para baixo.
- Este aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica e para os fins para os quais foi concebido.
- O aparelho deve ser colocado numa superfície plana e estável.
- Não use o aparelho quando este tiver caído e se houver sinais de danos ou de fugas.
- Não toque em superfícies quentes. Use pegas ou puxadores.
- Nunca utilize o aparelho sem supervisão.
- Aconselha-se usar de extrema precaução ao deslocar um aparelho contendo líquidos quentes.
- Todas as reparações devem ser realizadas por um reparação qualificado e competente (*).
- Certifique-se de que o aparelho é guardado num ambiente seco.
- Cozinha apenas alimentos consumíveis.
- É absolutamente necessário manter este aparelho sempre limpo uma vez que entra em contacto directo com alimentos.
- Verifique se a tensão do aparelho corresponde à corrente eléctrica de sua casa. Tensão indicada: 220-240 V CA 50Hz. A tomada deve ser de, pelo menos, 16 A ou 10 A de baixa protecção.
- Este aparelho está em conformidade com todos os padrões relativos a campos electromagnéticos (EMF). Se manuseado de forma adequada e de acordo com as instruções deste manual de instruções, o aparelho é seguro com base em provas científicas disponíveis actualmente.
- A utilização de acessórios que não sejam recomendados pelo fabricante pode provocar ferimentos e invalidará qualquer garantia que possa ter.
- Nunca mova o aparelho puxando o cabo e certifique-se de que nunca fica preso.
- Não utilize o aparelho no exterior.
- Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar e guardar.
- Para se proteger de choque eléctrico, não mergulhe o cabo, a ficha ou o aparelho em água ou noutro líquido.
- Desligue o aparelho da tomada quando trocar para peças

sobresselentes ou para manutenção.

- Não utilize este aparelho com um cabo ou ficha danificado ou quando o aparelho está avariado, após ocorrer avaria ou qualquer outro dano. Para evitar perigos, certifique-se de que o cabo ou a tomada danificados são substituídos por um técnico autorizado (*). Não repare o aparelho sozinho.
- Não utilize este aparelho próximo de fontes de calor directas.
- Desligue o aparelho da tomada quando não o estiver a utilizar.
- Deixe arrefecer o aparelho antes de o deslocar ou de substituir peças.
- Não utilize este aparelho na casa de banho ou nas proximidades de um lavatório com água. Se este aparelho tiver caído na água, não o agarre, em nenhumas circunstâncias. Primeiro, desligue-o da corrente.
- Nunca ultrapasse o nível máximo.

* *Reparação qualificado competente: departamento pós-venda do fabricante ou do importador ou qualquer outra pessoa qualificada, aprovada e competente para realizar este tipo de reparações para evitar perigos. De qualquer das formas, deve entregar o aparelho a esse reparação.*

DESCRIÇÃO DE PARTES

1. Copo de medição
2. Tampa de jarro
3. Jarro
4. Base principal
5. Painel de controlo
6. Tampa inferior
7. Tomada eléctrica
8. Cabo eléctrico
9. Pé de borracha
10. Filtro de aço inoxidável
11. Esponja
12. Escova
13. Tabuleiro de vapor/ovo



ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- A máquina de sopa vem com várias características de segurança incluindo um corte de tampa de interbloqueio, um sensor de líquido mínimo, um sensor de sobrefluxo de líquido quente para uma utilização segura e corte de micro-interruptor de segurança na base do motor.
- Antes da utilização da máquina de sopa pela primeira vez, limpe o jarro e a tampa com um tecido húmido utilizando um detergente suave.
- Cuidado: o jarro contém lâminas muito afiadas e deverá ser manuseado com cuidado, em qualquer altura.
- Coloque a unidade da base da máquina da sopa numa superfície estável e resistente ao calor. Posicione o jarro na unidade de base de forma adequada.
- Coloque a tampa no jarro certificando-se que o símbolo de bloqueio aberto na tampa está alinhado com a marca no topo do manípulo. Assim que estiverem alinhados, rode a tampa na direcção das setas até que o símbolo que tampa bloqueada esteja alinhado com a marca dados.
- Certifique-se que o copo de medição está bem colocado no topo de tampa.
- Quando tudo estiver posicionado correctamente, ligue a máquina de sopa à electricidade e prima o botão START/STOP para ligar a máquina. O botão irá acender indicando que a máquina de sopa está ligada.
- Se, neste altura, soar um alarme, desligue a máquina de sopa da electricidade e verifique se a tampa está bem colocada, se o jarro está bem colocado e se o nível de fluído está correcto tal como descrito no parágrafo "resolução de problemas".
- Assim que tudo tiver verificado, volte a ligar à electricidade.

UTILIZAÇÃO

Opção	Descrição	Tempo
Sopa Grossa	Aquece e tritura em grosso, vegetais não-molhado, frutas, leguminosas secas, etc.	25 minutos
Sopa Suave	Aquecer e moer suavemente, vegetais tenros, frutas, etc.	20 minutos
A vapor/Ferver	Cozinha ao vapor ou ferver comida, como por exemplo ovo, etc.	15 minutos
Reaquecer/Manter quente	Reaquecer sobras ou manter sopa, leite, chocolate quentes, entre outras coisas	12 minutos
Batido	Para ajudar a triturar conteúdos mais batidos	2min. 40seg.
Trituradora/ Misturadora	Triturar, misturas de vegetais ou frutos, etc.	1min. 20seg.
Pulso	Pressão manual para triturar rapidamente	
Start/Stop	Controlo de START/STOP da máquina	

Nota: O tempo de cozedura indicado acima é apenas para referência.

- Prima o botão " START/STOP ", os indicadores piscam, e depois escolha o tipo de operação de cozinha para confirmar, depois a máquina de sopa irá apitar 3 vezes o que significa que começa o processo de cozedura.
- Se os indicadores piscarem e apitarem continuamente durante a operação, isto significa que existe um erro na operação ou que algo está errado. Verifique o seguinte:

1) A tampa não está bem bloqueada.
2) Não existe água dentro do jarro, o sensor de sobre-secagem funciona.
3) O jarro não está bem colocado na base principal, o micro-interruptor de segurança funciona, prima o jarro e o processo irá continuar.
4) A base de aquecimento e o motor estão sobreaquecidos, a configuração de sobrecarga funciona. Separe o jarro da cobertura do motor, deixe-a descansar durante 5 minutos para arrefecer.
5) Água ou líquidos excedem o nível MAXIMUM, o sensor de sobrefluxo de líquidos quentes funciona.
6) Água ou líquidos inferiores ao nível MINIMUM, o sensor de segurança de líquido mínimo funciona.

FUNÇÕES

Fazer sopa

Corte todos os seus ingredientes em cubos de aproximadamente 2-3 cm e adicione ao jarro da máquina de sopa, certifique-se que mantém os ingredientes entre a marca SOUP MIN e SOUP MAX no jarro. Cuidado: não se recomenda a utilização de carnes não cozinhadas na máquina de sopa, a carne ou o peixe devem ser pré-cozinhados. Não adicione quaisquer ingredientes congelados, todos os ingredientes deverão estar à temperatura ambiente. Uma sopa suave demorará cerca de 20 minutos, uma sopa grossa demorará cerca de 25 minutos. Mais à frente neste manual irá encontrar, no parágrafo "Receitas", várias receitas para diferentes sopas.

Cozedura

- Coloque água entre a marca de WATER MIN e BOIL MAX no jarro, utilize o tabuleiro de ovo para colocar na comida e cozer, demora cerca de 15 minutos.
- Cuidado: o interior do jarro está muito quente após a cozedura, portanto, deverá ter muito cuidado aquando da remoção do vaporizador de ovo para fora do jarro.

Vaporização

- Coloque água entre a marca de WATER MIN e STEAM MAX no jarro, utilize o tabuleiro de ovo para colocar na comida e cozer, demora cerca de 15 minutos.
- Cuidado: o interior do jarro está muito quente após a cozedura, portanto, deverá ter muito cuidado aquando da remoção do vaporizador de ovo para fora do jarro.

Reaquecer

- Sopa previamente preparada que tenha ficado fria pode ser reaquecida na máquina de sopa. Adicione a sopa cozinhada ao jarro certificando-se que o volume não é inferior ao mínimo e não mais do que o máximo.
- O programa de reaquecimento irá seguir a sequência: Aquecer-Misturar-Aquecer-Misturar-Aquecer.
- Este processo irá continuar a seguir o ciclo acima até que a sopa esteja aquecida e atinja uma temperatura optimizada de 65°C -75°C, pronta a servir. Irá então soar um alarme audível.
- O tempo gasto a realizar este processo irá depender da temperatura e do volume da sopa adicionada mas deverá demorar aproximadamente 5-8 minutos.
- Nota: o processo de reaquecimento não é uma função de cozinhar; todas as sopas utilizadas neste processo deverão ser pré-cozinhadas.

Trituradora de Batido

- A máquina de sopa pode também ser utilizada como trituradora, basta configurar a máquina de sopa tal como anteriormente indicado e adicionar os seus ingredientes para triturar.

- A função de triturar para automaticamente após 1 min. 20seg. Para parar o ciclo em qualquer altura, prima o botão de trituração novamente ou prima o botão START/STOP.
- A função de triturar suave para automaticamente após 2 min. 40seg. Para parar o ciclo em qualquer altura, prima o botão de trituração suave novamente ou prima o botão START/STOP.
- Nota: é importante que os seus ingredientes atinjam uma profundidade mínima de 3-4 cm para que a segurança do sensor de corte não seja activada. Mas não mais do que o MAXIMUM.
- NÃO é possível triturar ingredientes secos uma vez que o sensor não os reconhece.

Pulso

Utilize o botão PULSE para triturar durante curtos períodos, prima e mantenha premido o botão PULSE para triturar, solte o botão para parar.

Filtro de aço inoxidável

- Selecção adequada da direcção do filtro de aço inoxidável: O filtro irá dividir o jarro interior em 2 secções, a secção dentro do filtro tritura comida suave, papas ou misturas, a secção do filtro exterior parte a comida grossa em grandes porções.
- Para um melhor resultado recomendamos que tente diferentes quantidades e ingredientes para descobrir qual o seu método de cozinhar preferido.
- Instalação adequada do filtro: no fundo, existe um anel que se forma à volta da lâmina central, certifique-se que o filtro está bem colocado à volta da mesma e que o filtro toque o fundo do jarro e está bloqueado na tampa do jarro.

COMENTÁRIOS

1. Adicionar o seu líquido ou ingredientes preferidos ao jarro: todos os líquidos e ingredientes utilizados deverão estar à temperatura ambiente.
2. Certifique-se que o volume total de ingredientes adicionado está no mínimo mas não a mais de 1700ml, uma vez que o sensor interno perto da base do jarro deverá ser coberto com líquido. O enchimento insuficiente da máquina de sopa irá fazer com que soe o alarme e com que a unidade pare de funcionar. Se a acção de fervura durante o cozinhado fizer com que ingredientes quentes atinjam a tampa, o sensor superior irá desligar a função de aquecimento para ajudar a prevenir a fervura excessiva.
3. Qualquer interrupção irá resultar num cancelamento do programa. O reinício irá resultar em repetição de níveis de cozedura facto que poderá afectar a receita final.
4. Quaisquer ingredientes a ser adicionados durante o processo de cozedura podem ser adicionados através do orifício existente no centro da tampa. Não desbloqueie ou remova a tampa uma vez que isto irá parar o programa.
5. Para parar, completamente, o programa em qualquer altura, basta premir o botão START/STOP.
6. Assim que o programa tiver terminado, a máquina de sopa irá fazer soar um alarme audível e parar o aquecimento.
7. A sua sopa pode ser colocada directamente do jarro mas tenha cuidado aquando da remoção da tampa do jarro uma vez que esta estará muito quente.
8. AVISO: calor/vapor irão ser emitidos da tampa. Deverá ser tido cuidado aquando da remoção da tampa e do copo de medição.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue sempre a máquina de sopa da electricidade antes da limpeza.
- Não coloque a máquina de sopa na máquina de lavar loiça. Não submerja a máquina de sopa em água ou quaisquer outros líquidos.
- Limpe a superfície da unidade de base e a parte exterior do jarro com a esponja indicada ou com um tecido suave e húmido. Lave a tampa em água quente com sabão.
- Para limpar o interior do jarro, lave e utilize a escova fornecida para remover qualquer sopa restante ou grandes partículas de comida.
- Cuidado: as lâminas dentro do jarro não são removíveis e são muito afiadas; deverá ser tido cuidado extremo aquando da limpeza do interior do jarro.
- Utilize os programas da máquina de sopa para ajudar na remoção de nódoas persistentes. Monte a máquina de sopa e adicione 800ml de água e uma pequena quantidade de detergente suave. Coloque a tampa e ligue a máquina de sopa. Prima o botão BLENDER ou PULSE e as lâminas irão rodar para limpar o jarro. Pode parar o processo de limpeza em qualquer altura desligando o dispositivo.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problemas	**Causa e solução**
A unidade não está a funcionar e apita	1. O jarro não está bem colocado na base, prima-o. 2. A tampa não está bem colocada, certifique-se que as marcas na tampa e no jarro coincidem. 3. Não existe líquido suficiente no jarro, adicione mais líquido. 4. Existem alguns derrames à volta do sensor de sobrefluxo.

Problemas	**Causa e solução**
A unidade parou no meio do programa (durante a operação)	1. A tampa está solta, certifique-se que as marcas na tampa e no jarro coincidem. 2. O nível de líquido é baixo demais devido à evaporação durante a cozedura, coloque líquido através do orifício. 3. O líquido ultrapassa o nível máximo, retire algum líquido em excesso. 4. O jarro soltou-se da base. Prima o jarro e o processo irá continuar.
Os bocados dos ingredientes ainda estão muito grandes após o ciclo estar completo (a comida não está bem triturada).	1. Os pedaços eram grandes demais. Inicialmente utilize a função de trituração após o programa de cozedura. 2. Foi seleccionada a função errada: tente outra. 3. Coloque menos água: Adicione água suficiente.
Os ingredientes estão duros após o ciclo de cozedura. (comida mal cozinhada)	1. Corte os ingredientes em pequenos bocados antes de os adicionar. 2. Foi seleccionada a função errada: tente outra. 3. Demasiada água ou comida, o filtro está entupido, tente novamente com novas quantidades. 4. Alguma comida necessita de mais tempo de cozedura: seleccione a função de reaquecimento até que a comida esteja totalmente cozinhada.

PT

Problemas	Causa e solução
A sopa não está quente e o ciclo de cozedura parece ter terminado mais cedo.	Existia demasiado líquido quente no jarro. Através do movimento de trituração a sopa atingiu, durante a cozedura, o sensor de sobrefluxo superior. Coloque uma pequena quantidade e escolha a função de reaquecimento.
A comida está queimada e pegada ao fundo	1. Causada por muito açúcar ou amido: utilize açúcar ou amido adequados. 2. Demasiada comida e muito poucos líquidos, tente novamente com outras quantidades.

RECEITAS

Sopa suave, saudável e fresca (4 pessoas)

Ingredientes:

- 4 tomates
- 4 cenouras
- 1 cebola
- 1 pouco de caldo de vegetais ou de vaca
- 125ml natas

Preparação:

1. Corte os vegetais grosseiramente e coloque-os na trituradora.
2. Adicione o caldo, a natas e encha o jarro da trituradora com água até " Soup Max ".
3. Coloque a tampa no jarro alinhando o símbolo de bloqueio com as setas. Assim que estiverem alinhados, rode a tampa na direcção das setas até que o símbolo que tampa bloqueada esteja alinhado. Coloque o copo de medição no jarro no orifício de enchimento e rode-o até que faça um clique na tampa. Agora, o mecanismo de segurança está a funcionar. Certifique-se que o jarro está bem colocado na base.
4. Prima o botão "start/stop" e depois inicie o processo premindo o botão " Smooth Soup ". A trituradora irá começar a aquecer, triturar, aquecer e triturar a sopa. Se desejar adicionar carne à sua sopa, pré-aqueça-a ou escolha carne pronta a comer e adicione-a à sopa mais tarde, após os legumes estarem prontos.

Nota: Se a triturador parar de funcionar durante o processo, empurre o jarro na base com um pouco mais de força. (devido a construções de segurança)

5. A trituradora irá funcionar durante aproximadamente 20 minutos, após este tempo, a sopa estará pronta e poderá desfrutar de uma sopa suave, fresca e muito saborosa.

Sopa de cogumelos saborosa (4 pessoas)

Ingredientes:

- 500g de cogumelos, cortados em 4
- 1 cebola cortada em pedaços pequenos
- 1 caldo de cogumelos, 125ml de natas
- 2 colheres de sopa de farinha
- 1 colher de sopa de cebolinho

Preparação:

1. Coloque o filtro de aço inoxidável no jarro
2. Coloque todos os ingredientes no jarro, fora do filtro (entre o filtro e a zona do jarro de plástico) e encha o jarro com água até " Soup Max ". Se preferir cortar alguns vegetais, coloque-os no filtro uma vez que só os ingredientes aqui colocados serão cortados.

3. Coloque a tampa no jarro alinhando o símbolo de bloqueio com as setas. Assim que estiverem alinhados, rode a tampa na direcção das setas até que o símbolo que tampa bloqueada esteja alinhado. Coloque o copo de medição no jarro no orifício de enchimento e rode-o até que faça um clique na tampa. Agora, o mecanismo de segurança está a funcionar. Certifique-se que o jarro está bem colocado na base.
4. Prima o botão "start/stop" e depois inicie o processo premindo o botão "Sopa Grossa". A trituradora irá iniciar o processo com aquecimento, depois trituração de todos os ingredientes e depois aquecimento novamente. Se desejar adicionar carne à sua sopa, pré-aqueça-a ou escolha carne pronta a comer e adicione-a à sopa mais tarde, fora do filtro. Nota: Se a triturador parar de funcionar durante o processo, empurre o jarro na base com um pouco mais de força. (devido a razões de segurança)
5. A trituradora irá funcionar durante aproximadamente 25 minutos, após este tempo, a sopa estará pronta e poderá desfrutar de uma sopa grossa, fresca e muito saborosa.

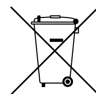
Ovos cozidos

1. Encha o jarro com água entre " Water min " e " Steam Max ". Coloque o suporte de ovos no jarro e coloque um máximo de 4 ovos no suporte.
2. Prima o botão START/STOP e depois escolha a função STEAM/BOILING. A água irá começar a aquecer e ferver os ovos. Dependendo da forma preferida de comer o seu ovo, irá demorar cerca de 10 a 15 minutos a cozer um ovo.
3. A função de STEAM/BOILING irá parar, automaticamente, após cerca de 15 minutos. No caso de querer cozer ovos em menos tempo, prima o botão START/STOP.

GARANTIA

- A Tristar não é responsável por danos ocorridos nos seguintes casos:
  - o O aparelho tiver caído
  - o O aparelho tiver sido alterado tecnicamente pelo proprietário ou por terceiros
  - o Utilização indevida do aparelho
  - o Desgaste normal do aparelho
- Realizando reparações o período de garantia original de 24 meses não será alargado, nem terá direito a uma nova garantia. Esta garantia só é legal na Europa. Esta garantia não se sobrepõe à Directiva Europeia 1944/44CE.
- Guarde sempre o seu recibo pois sem ele não pode reclamar qualquer tipo de garantia.
- Danos causados pelo não seguimento do manual de instruções anularão a garantia e se isso resultar em danos consequentes, a Tristar não será responsável.
- A Tristar não será responsável por danos materiais ou ferimentos pessoais causados pela utilização indevida ou se as instruções de segurança não forem devidamente executadas.
- A limpeza, conforme indicada neste manual, é a única manutenção necessária para este aparelho.
- Quando for necessário reparar o aparelho, certifique-se de que a reparação será realizada por uma empresa autorizada.
- Este aparelho não deve ser alterado.
- Se surgirem problemas nos 2 anos seguintes à data da aquisição do aparelho, cobertos pela garantia da fábrica, pode dirigir-se ao ponto de aquisição para que seja substituído por um novo aparelho.
- Para colocar questões ou queixas, contacte o seu revendedor “ponto de aquisição”

- Este aparelho está coberto por uma garantia de 24 meses após a data de aquisição (recibo).
- Apenas defeitos do material ou de fabrico estão cobertos por esta garantia.
- Se pretender efectuar uma queixa, devolva o aparelho na embalagem original ao revendedor, juntamente com o recibo.
- Os danos a acessórios não significam a substituição gratuita automática de todo o aparelho. Nesses casos, contacte a nossa linha de apoio. Vidros partidos ou peças de plástico quebradas estão sempre sujeitas a um custo adicional.
- Os defeitos a consumíveis ou peças sujeitas a desgaste, assim como limpeza, manutenção ou a substituição dessas peças, não estão cobertos pela garantia e, por esse motivo, têm de ser pagos.
- A garantia fica anulada no caso de abertura não autorizada.
- Após o término do período da garantia, as reparações podem ser realizadas pelo agente autorizado ou serviço de reparação, mediante o pagamento dos devidos custos.



ORIENTAÇÕES PARA A PROTECÇÃO DO MEIO AMBIENTE

Este aparelho não deve ser colocado juntamente com os resíduos domésticos no final do seu tempo de vida útil, deve ser entregue num local adequado para reciclagem de aparelhos domésticos eléctricos e electrónicos. Este símbolo indicado no aparelho, no manual de instruções e na embalagem chama a sua atenção para a importância desta questão. Os materiais utilizados neste aparelho podem ser reciclados. Ao reciclar electrodomésticos usados está a contribuir para dar um importante passo na protecção do nosso meio ambiente. Peça às autoridades locais informações relativas aos pontos de recolha.

Embalagem
A embalagem é 100% reciclável, entregue a embalagem em separado.

Produto
Este aparelho está equipado com uma marca, de acordo com a Directiva europeia 2012/19/EU relativa a Resíduos de Equipamentos Elétricos e Electrónicos (WEEE). Ao assegurar que este produto é correctamente processado enquanto resíduo, ajudará a evitar possíveis consequências negativas no ambiente e na saúde humana.

Declaração de conformidade EC
Este aparelho está concebido para entrar em contacto com alimentos e está em conformidade com a Directiva CE 1935/2004/EEC.
Este aparelho foi concebido, fabricado e comercializado em conformidade com os objectivos de segurança da Directiva de Baixa Tensão "Nº 2006/95/EC, os requisitos de protecção da Directiva EMC 2004/108/EC "Compatibilidade electromagnética" e os requisitos da Directiva 93/68/EEC".

Drogi kliencie,

Składamy gratulacje i dziękujemy za zakup tego wysokiej jakości produktu. Prosimy przeczytać instrukcje użytkowania dokładnie, tak aby jak najlepiej użytkować urządzenie. Podręcznik zawiera wszystkie konieczne instrukcje oraz porady dotyczące użytkowania, czyszczenia oraz konserwacji urządzenia. Postępowanie zgodne z instrukcjami gwarantuje doskonałe wyniki, oszczędność czasu oraz uniknięcie wszelkich problemów w przyszłości. Mamy nadzieję, że użytkowanie urządzenia przyniesie Państwu wiele przyjemności.

INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

- Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia należy przeczytać uważnie instrukcję obsługi. Należy zachować niniejszą instrukcję, kartę gwarancyjną, paragon oraz, o ile to możliwe, pudełko z wewnętrznym opakowaniem.
- Urządzenie to nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także przez osoby pozbawione doświadczenia i wiedzy, chyba że osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo zapewnią nadzór lub udzielą instrukcji dotyczących używania tego urządzenia.
- Producent nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia wynikające z niestosowania się do instrukcji dotyczących bezpieczeństwa.
- Aby chronić dzieci przed zagrożeniami wynikającymi z użytkowania urządzeń elektrycznych, nie należy nigdy pozostawiać tego rodzaju urządzeń bez nadzoru. Dlatego też należy wybrać takie miejsce przechowywania tego urządzenia, z którego dzieci nie będą mogły go wyjąć. Należy uważać, aby kabel nie zwisał.
- Urządzenie to może być używane wyłącznie do celów domowych i tylko zgodnie z przeznaczeniem.
- Urządzenie należy umieszczać na stabilnej i poziomej powierzchni.
- Z urządzenia nie należy korzystać, gdy spadło, gdy widoczne są oznaki uszkodzenia lub gdy przecieka.
- Nie dotykać gorących powierzchni. Używać uchwytów i rączek.
- Nigdy nie należy zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- Urządzenie wypełnione gorącym płynem należy przenosić z zachowaniem szczególnej ostrożności.
- Wszelkie naprawy powinny być wykonywane przez kompetentnego i wykwalifikowanego naprawa(*).
- Urządzenie należy przechowywać w suchym miejscu.
- Za pomocą urządzenia można smażyć tylko artykuły żywnościowe.
- Urządzenie to musi być zawsze utrzymywane w czystości, ponieważ styka się z żywnością.
- Sprawdzić, czy napięcie urządzenia odpowiada napięciu sieciowemu w domu użytkownika. Napięcie znamionowe: AC220-240V 50Hz. Gniazdo elektryczne musi być swobodnie chronione, a wartość natężenia prądu musi wynosić co najmniej 16 A lub 10 A.
- Urządzenie to jest zgodne ze wszystkimi standardami w zakresie pól elektromagnetycznych (EMF). Zgodnie z dostępnymi obecnie dowodami naukowymi użytkowanie tego urządzenia jest bezpieczne, o ile jest ono obsługiwane właściwie i zgodnie z instrukcjami zawartymi w niniejszym podręczniku użytkownika.
- Korzystanie z akcesoriów, które nie są zalecane przez producenta, może prowadzić do obrażeń ciała, a także spowoduje unieważnienie posiadanej gwarancji.
- Urządzenia nie należy nigdy przenosić, ciągnąc za kabel, a także należy uważać, aby kabel się nie zaplątał.
- Urządzenia tego nie należy używać na dworze.
- Przed czyszczeniem lub schowaniem urządzenia należy je odstawić w celu ostygnięcia.

- Aby chronić siebie przed porażeniem prądem, nie należy zanurzać kabla, wtyczki ani urządzenia w wodzie ani żadnym innym płynie.
- Przed wymianą części zamiennych lub podjęciem czynności konserwacyjnych urządzenie należy odłączyć od gniazda elektrycznego.
- Urządzenia nie należy używać, jeśli kabel lub wtyczka są uszkodzone albo gdy urządzenie działa wadliwie lub zostało w jakikolwiek sposób uszkodzone. Aby uniknąć zagrożenia, uszkodzony kabel lub wtyczkę powinien wymienić upoważniony technik(*). Urządzenia tego nie należy naprawiać samodzielnie.
- Urządzenia tego nie należy używać w pobliżu źródeł ciepła.
- Jeśli urządzenie nie jest używane, należy je odłączyć od gniazda elektrycznego.
- Przed wyjęciem lub wymianą części zamiennych urządzenie należy odstawić w celu ostygnięcia.
- Urządzenia tego nie należy używać w łazience ani w pobliżu zlewu wypełnionego wodą. Jeśli urządzenie wpadnie do wody, pod żadnym pozorem nie można dotykać bezpośrednio urządzenia; należy najpierw wyciągnąć wtyczkę z gniazda elektrycznego.
- Nie należy nigdy przekraczać poziomu maksymalnego.

* *Kompetentny i wykwalifikowany naprawa: dział posprzedażny producenta, importer lub inna osoba, która jest wykwalifikowana, zatwierdzona i kompetentna do wykonywania tego rodzaju napraw; korzystanie z usług tych osób ma na celu uniknięcie wszelkich zagrożeń. W każdym wymagającym tego przypadku urządzenie należy przekazać jednemu z wymienionych powyżej elektryków.*

OPIS CZĘŚCI

1. Kubek z miarką
2. Pokrywka dzbanka
3. Dzbanek
4. Korpus
5. Panel sterowania
6. Pokrywa dolna
7. Gniazdko elektryczne
8. Przewód zasilający
9. Gumowa podkładka
10. Filtr ze stali nierdzewnej
11. Gąbka
12. Szczotka
13. Tacka Jajko/para



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Urządzenie do sporządzania zup "soup maker" jest wyposażone w szereg funkcji, w tym w bezpiecznik pokrywy blokującej, czujnik minimalnego poziomu cieczy, czujnik przepełnienia gorącą cieczą bezpiecznego użytkowania w każdym czasie oraz mikro-wyłącznik bezpieczeństw w podstawie silnika.
- Przed pierwszym użyciem urządzenia należy wytrzeć dzbanek i pokrywę wilgotną szmatką używając delikatnego detergentu.
- Uwaga: dzbanek zawiera bardzo ostre ostrza, z którymi zawsze należy obchodzić się bardzo ostrożnie.
- Podstawę urządzenia należy postawić na stabilnej powierzchni. odpornej na wysokie temperatury. Umieść dzbanek na podstawie silnikowej.
- Założyć pokrywkę na dzbanek upewniając się, czy symbol blokady otwarcia na pokrywce zrównuje się ze znakiem odniesienia u szczytu rączki dzbanka. Po ustawieniu w jednej linii pokrywę obrócić w kierunku wskazywanym przez strzałki aż symbol blokady pokrywki zrówna się ze znakiem odniesienia.
- Sprawdzić, czy do góry pokrywki doczepiony jest kubek z miarką.
- Jeśli wszystko jest ustawione prawidłowo, urządzenie podłączyć do gniazdka zasilania i nacisnąć przycisk START/STOP w celu włączenia urządzenia. Przycisk zaświeci się wskazując, iż urządzenie "soup maker" jest włączone.
- Jeśli w tym momencie rozlega się alarm, należy odłączyć urządzenie od sieci zasilania sieciowego i sprawdzić, czy pokrywa została prawidłowo zamontowana, czy dzbanek jest prawidłowo założony oraz czy poziom płynu jest właściwy, tzn. zgodny z opisem zawartym w punkcie "Rozwiązywanie problemów".
- Po sprawdzeniu ponownie podłączyć do sieci elektrycznej i włączyć urządzenie.

UŻYTKOWANIE

Opcja	Opis	Czas
Zupa gęsta	Ogrzewać i miksować twarde nierozmoczone warzywa, owoce, fasolę, itp., nasączonej warzywa, owoce, orzechy, fasola, itp.	25 minutos
Zupy rzadkie	Ogrzewać i miksować miękkie warzywa, itp.	20 minutos
Gotowanie/ gotowanie na parze	Gotować na parze i gotować na wodzie jedzenie, takie jak jajka, itp..	15 minutos
Odgrzewanie/ podtrzymywanie ciepła	Podgrzewanie pozostawionych lub podtrzymywanie ciepłej zupy, mleka, czekolady, itp..	12 minutos
Smoothie (przygotowywanie koktajli)	Pozwala uczynić zawartość miksera bardziej jednorodnym	2min. 40seg.
Blendowanie/ miksowanie	Zblendować, zmiksować warzywa lub owoce, itp..	1min. 20seg.
Impuls	Ręcznie szybko nacisnąć blendowanie	
Start/Stop	Sterowane START/STOP maszyny	

Uwaga: Czas gotowania jest jedynie orientacyjny.

- Nacisnąć przycisk "START/STOP", zamigają kontrolki, następnie wybrać rodzaj operacji gotowania i potwierdzić wybór, po czym urządzenie wyda 3-krotny sygnał dźwiękowy, co będzie oznaczało rozpoczęcie

PL

procesu gotowania.

- Jeżeli podczas pracy urządzenia występuje miganie kontrolek oraz słychać ciągły sygnał dźwiękowy, oznacza to, że wystąpił błąd przy posługiwaniu się urządzeniem lub dzieje się z nim coś złego. Sprawdzić następujące elementy:
  1) Czy pokrywka jest prawidłowo zablokowana.
  2) Czy nie ma wody w dzbanku; uruchomił się czujnik braku płynu w naczyniu.
  3) Czy dzbanek jest prawidłowo zamontowany na podstawie urządzenia; zadziałał mikro-przełącznik bezpieczeństwa, ponownie prawidłowo ustawić.dzbanek na podstawie i proces zostanie uruchomiony ponownie.
  4) Podstawa grzewcza i silnik są zbyt rozgrzane; działa ustawienie zabezpieczenia przed przeciążeniem. Oddzielić dzbanek od obudowy silnika, pozostawić na 5 minut do ostygnięcia.
  5) Woda lub inne płyny przekraczają poziom MAXIMUM; zadziałał czujnik nadmiaru gorącego płynu.
  6) Woda lub inny płyn jest poniżej MINIMUM poziomu cieczy; zadziałał czujnik zbyt niskiego poziomu płynu.

FUNKCJE

Sporządzanie zupy

Posiekać wszystkie składniki w kostkę o rozmiarach 2-3cm i dodać do dzbanka urządzenia, sprawdzić, czy składniki zupy mieszczą się pomiędzy poziomami SOUP MIN a SOUP MAX dzbanka. Uwaga: nie zaleca się używania niegotowanego mięsa do zupy; mięso lub ryby muszą być wstępnie ugotowane. Nie dodawać żadnych mrożonych składników; wszystkie składniki muszą mieć temperaturę pokojową. Miksowanie zupy zajmie około 20 minut, w przypadku dużych kawałków przygotowanie zupy zajmie około 25 minut. W dalszej części instrukcji w punkcie "Przepisy" można znaleźć kilka przepisów różnych zup.

Gotowanie z użyciem wody

- Wlać wodę do dzbanka, tak aby jej ilość mieściła się pomiędzy oznaczeniami minimalnego i maksymalnego poziomu wody na dzbanku (WATER MIN a BOIL MAX), użyć tacki na jajka i umieścić na niej żywność do ugotowania; gotowanie trwa około 15 minut.
- Uwaga: zaraz po zakończeniu gotowania wewnątrz dzbanka jest bardzo gorąco, należy więc zachować szczególną ostrożność podczas wyjmowania z dzbanka tacki czy ugotowanej żywności.

Gotowanie na parze

- Wlać wodę do dzbanka, tak aby jej ilość mieściła się pomiędzy oznaczeniami poziomów wody na dzbanku WATER MIN a STEAM MAX, użyć tacki na jajka i umieścić na niej żywność do ugotowania na parze; czynność ta trwa około 15 minut.
- Uwaga: zaraz po zakończeniu gotowania wewnątrz dzbanka jest bardzo gorąco, należy więc zachować szczególną ostrożność podczas wyjmowania z dzbanka tacki czy ugotowanej żywności.

Odgrzewanie

- Wcześniej ugotowaną zupę, która stała się chłodna, można podgrzać w urządzeniu. Ugotowaną zupę do podgrzania wlać do dzbanka, sprawdzając, czy jej objętość nie jest mniejsza niż poziom minimalny, lub też ni nie przekracza poziomu maksymalnego.
- Program podgrzewania będzie przebiegał w następujący sposób: Ogrzewanie - Mieszanie - Ogrzewanie - Mieszanie - Ogrzewanie.
- Operacje te będą wykonywane naprzemiennie do momentu osiągnięcia przez podgrzewaną zupę optymalnej temperatury 65 °C -

75 °C, gotowości do podania. Wtedy włączy się sygnał dźwiękowy.
- Czas potrzebny do zakończenia tego procesu zależy od temperatury i objętości wlanej zupy i powinien wynosić ok. 5-8 minut.
- Uwaga: proces podgrzewania to nie jest funkcja gotowania; wszystkie zupy w tym procesie muszą być wcześniej ugotowane.

Blendowanie koktajli
- Urządzenie do sporządzania zup "soup maker" można również wykorzystywać jako blender, wystarczy skonfigurować je zgodnie z wcześniejszym opisem i włożyć do dzbanka składniki do wykonania mieszanek.
- Funkcja blendowania wyłącza się automatycznie po 1min. 20s Aby zatrzymać cykl w dowolnym momencie, należy ponownie nacisnąć przycisk mieszania (blend) lub nacisnąć przycisk START/STOP.
- Funkcja Smoothie (przygotowania koktajlu) wyłącza się automatycznie po 2min. 40s Aby zatrzymać cykl w dowolnym momencie, należy ponownie nacisnąć przycisk przygotowania koktajlu (smoothie) lub nacisnąć przycisk START/STOP.
- Uwaga: ważne jest, aby ilość składników przekroczyła minimalną głębokość 3-4 cm, tak aby nie zadział czujnik wyłącznika bezpieczeństwa. Ale też, by poziom ich nie przekroczył MAXIMUM.
- NIE jest możliwe mieszanie suchych składników, ponieważ czujnik urządzenia nie może ich rozpoznać.

Impuls (Pulse)
- Użyć przycisku pulsacji (PULSE), by uaktywnić blender na krótki odstęp czasowy, nacisnąć i przytrzymać przycisk pulsacji (PULSE) celem zblendowania, zwolnić przycisk celem zatrzymania tej funkcji.
- Filtr ze stali nierdzewnej
- Wskazówka dotycząca prawidłowego wyboru odpowiedniego filtra ze stali nierdzewnej: Filtr podzieli wnętrze dzbanka na 2 części, część wewnątrz filtra służy do sporządzania koktajli (smoothie), płatków owsianych lub mieszania żywności, część na zewnątrz filtra rozdrabnia jedzenie, pozostawiając je w większych kawałkach.
- Dla osiągania najlepszych rezultatów zaleca się wykonać próby z użyciem różnych ilości składników, tak aby znaleźć swoją najodpowiedniejszą metodę gotowania.
- Prawidłowe zamontowanie filtra: na dnie dzbanka, wokół ostrza centralnego znajduje się pierścień, sprawdzić, czy filtr jest wokół niego prawidłowo spasowany, a następnie czy filtr dotyka dna dzbanka i czy jest zablokowany pokrywą dzbanka.

UWAGI

1. Do dzbanka wlać przygotowany płyn lub włożyć składniki; wszystkie użyte płyny i składniki muszą mieć temperaturę pokojową.
2. Upewnić się, że całkowita ilość dodawanych składników jest większa od minimum, ale nie większa niż 1700 ml, ponieważ czujnik wewnętrzny w pobliżu podstawy dzbanka musi być całkowicie zanurzony w płynie. Zbyt małe napełnienie dzbanka urządzenia do sporządzania zup spowoduje włączenie się alarmu dźwiękowego i zespół nie zadziała. Jeśli w trakcje gotowania gorąca zawartość dzbanka dotknie pokrywy dzbanka, górny czujnik wyłącza funkcję ogrzewania, aby uniknąć przelania.
3. Każde przerwanie powoduje anulowanie programu. Ponowne uruchomienie spowoduje powtórzenie etapów gotowania, co może mieć wpływ na ostateczny efekt końcowy obróbki.
4. Wszystkie składniki, które mają zostać dodane w trakcie procesu gotowania można dodać poprzez otwór napełniania pośrodku pokrywki. Nie należy odblokowywać czy zdejmować pokrywki, gdyż spowoduje to zatrzymanie programu.

5. Aby w każdej chwili całkowicie zatrzymać program, po prostu nacisnąć przycisk START/STOP.
6. Po zakończeniu programu urządzenie uruchomi sygnał dźwiękowy i zatrzyma ogrzewanie.
7. Zupę można wylewać prosto z dzbanka, należy jednak zachować ostrożność przy zdejmowaniu pokrywki z dzbanka, gdyż jest ona bardzo gorąca.
8. OSTRZEŻENIE: Spod pokrywki będzie wydzielać się para. Należy zachować ostrożność podczas zdejmowania pokrywy i miarki.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Przed przystąpieniem do czyszczenia należy zawsze odłączyć urządzenie od gniazdka zasilania sieciowego.
- Nie wolno myć urządzenia w zmywarce do naczyń. Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie ani w żadnych innych płynach.
- Oczyścić powierzchnię z jednostki podstawy i zewnętrznej strony dzbanka, używając do tego celu będącej na wyposażeniu urządzenia gąbki lub miękkiej, wilgotnej szmatki. Pokrywkę opłukać ciepłą wodę z mydłem.
- Aby umyć wnętrze dzbanka, opłukać je i za pomocą dołączonej szczoteczki usunąć resztki zupy czy większe kawałki jedzenia.
- Uwaga: ostrza w dzbanku nie są wymienne i są bardzo ostre. Zachować szczególną ostrożność podczas czyszczenia wnętrza dzbanka.
- Stosować programy urządzenia "soup maker" jako wspomaganie przy usuwaniu trudno usuwalnych plam. Złożyć urządzenie i dodać 800 ml wody z niewielką ilością łagodnego detergentu. Założyć pokrywę i na urządzenie. Nacisnąć przycisk BLENDER lub przycisk pulsacji PULSE, aby uruchomić obroty ostrza w celu umycia dzbanka. Proces czyszczenia w każdej chwili można zatrzymać przez wyłączanie urządzenia.

WYKRYWANIE I USUWANIE USTEREK

Problemy	Przyczyna i rozwiązanie
Urządzenie nie działa i włącza sygnał dźwiękowy.	1. Dzbanek nie jest prawidłowo zamocowany na podstawie, nacisnąć dzbanek. 2. Pokrywka jest założona nieprawidłowo, sprawdzić, czy znaki na pokrywce i dzbanku pokrywają się. 3. Nie ma wystarczającej ilości cieczy w dzbanku; dodać więcej płynu. 4. Wokół czujnika przelewu nastąpiło wylanie.
Urządzenie zatrzymało się w trakcie wykonywania programu (podczas pracy).	1. Pokrywka jest luźna, sprawdzić, czy znaki na pokrywce i dzbanku pokrywają się. 2. Poziom płynu jest zbyt niski z powodu parowania w czasie gotowania; wlać ciecz przez otwór napełniania. 3. Ilość płynu jest większa niż maksymalna, wylać nadmiar płynu. 4. Dzbanek jest już odłączony od podstawy. Dzbanek wcisnąć w podstawę i nastąpi wznowienie procesu.
Kawałki składników są wciąż zbyt duże pomimo zakończenia cyklu (żywność nie jest dobrze wymieszana.)	1. Prawdopodobnie kawałki mogły być zbyt duże. Po wykonaniu programu gotowania początkowo uruchomić funkcję blend (mieszanie). 2. Wybrano złą funkcję: spróbować innej. 3. Wlano zbyt mało wody. Dodać odpowiednią ilość wody.

Problemy	Przyczyna i rozwiązanie
Składniki są twarde po cyklu gotowania. (potrawa nie jest dobrze ugotowana.)	1. Przed dodaniem składniki posiekać na mniejsze kawałki. 2. Wybrano złą funkcję: spróbować innej. 3. Zbyt dużo wody lub żywności, filtr jest zatkany; spróbuj z innymi ilościami. 4. Niektóra żywność wymaga dłuższego gotowania: włączyć funkcję podgrzewania, aż żywność całkowicie się ugotuje.
Zupa nie jest gorąca, a cykl gotowania wydaje się, że się zakończył zbyt wcześnie.	W dzbanku znajduje się zbyt dużo gorącej cieczy. Poprzez ruch miksowania zupa sięga do górnego czujnika przelewania. Odlać nieco cieczy i wybrać funkcję podgrzewania.
Jedzenie jest przypalone i przylega do dna.	1. Jest to na skutek dużej ilości cukru lub skrobi: używać odpowiedniej ilości cukru lub skrobi. 2. Zbyt duża ilość pożywienia i zbyt mała ilość cieczy, spróbować z innymi ilościami.

PRZEPISY

Świeża, zdrowa zupa koktajlowa (na 4 osoby)

Składniki:

- 4 pomidory
- 4 marchewki
- 1 cebula
- 1 kostka (rosołu wołowego lub warzywnego)
- 125 ml śmietany

Przygotowanie:

1. Warzywa zgrubnie pokroić ręcznie, a następnie wszystkie razem wrzucić do blendera.
2. Dodać kostkę rosołową, śmietanę i wlać wodę do dzbanka blendera do poziomu "Max".
3. Umieść pokrywkę na dzbanku ustawiając ją tak, aby zgrały się strzałki symbolu blokady wieka. Po ustawieniu w jednej linii, pokrywę obrócić w kierunku wskazywanym przez strzałki, aż symbol blokady pokrywki zrówna się ze znakiem odniesienia. Kubek miarki umieścić na dzbanku w otworze napełniania i obrócić nim, aż zatrzaśnie się w pokrywce. Teraz pracuje mechanizm bezpieczeństwa. Sprawdzić, czy dzbanek jest solidnie osadzony na podstawie urządzenia.
4. Nacisnąć przycisk 'start/stop', a następnie rozpocząć naciskając przycisk 'homogenizacji zupy" (Smooh Soup). Blender uruchamia ogrzewanie, miksowanie, ogrzewanie i miksowanie zupy. Do zupy ma być dodane mięso, najpierw należy je wstępnie ugotować lub przygotować tak, aby było gotowe do jedzenia i dodać do zupy później, po zakończeniu czynności rozdrabniania.

Uwaga: W przypadku, gdy blender się zatrzymuje w trakcie procesu, wcisnąć go mocniej w jego podstawę. (Ze względu na bezpieczeństwo konstrukcji)

5. Blender będzie pracował przez około 20 minut, po upływie tego czasu, zupa będzie gotowa i można się będzie cieszyć bardzo smaczną, świeżą i jednorodną zupą.

Smaczna zupa z kawałkami pieczarek (dla 4 osób)

Składniki:

- 500 g pieczarek, pokrojonych na ćwiartki
- 1 cebula, pocięte na cienkie plasterki
- 1 kostka wywaru pieczarkowego 125 ml śmietany
- Tabela 2 łyżki stołowe mąki
- Łyżka stołowa posiekanego szczypiorku

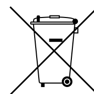
Przygotowanie:
1. Filtrze stali nierdzewnej filtr włożyć do dzbanka.
2. Wszystkie składniki włożyć do dzbanka blendera na zewnątrz filtra (w przestrzeń pomiędzy filtr i plastikową ściankę dzbanka) i wlać do dzbanka wodę do poziomu 'Soup Max'; jeśli użytkownik woli, aby niektóre warzywa w zupie były rozdrobnione, umieści je wewnątrz filtra, tylko składniki wewnątrz filtra zostaną rozdrobnione.
3. Umieść pokrywkę na dzbanku ustawiając ją tak, aby zgrały się strzałki symbolu blokady wieka. Po ustawieniu w jednej linii, pokrywę obrócić w kierunku wskazywanym przez strzałki, aż symbol blokady pokrywki zrówna się ze znakiem odniesienia. Kubek miarki umieścić na dzbanku w otworze napełniania i obrócić nim, aż zatrzaśnie się w pokrywce. Teraz pracuje mechanizm bezpieczeństwa. Sprawdzić, czy dzbanek jest solidnie osadzony na podstawie urządzenia.
4. Nacisnąć przycisk 'Start/Stop', a następnie rozpocząć naciskając przycisk 'kawałki w zupie" (Chunkie Soup). Blender ma rozpocznie proces ogrzewania, a następnie wymiesza wszystkie składniki i ponowie włączy ogrzewanie. Jeśli do zupy ma być dodane mięso, najpierw należy je wstępnie ugotować lub przygotować tak, aby było gotowe do jedzenia i dodać do zupy później, do dzbanka na zewnątrz filtra. Uwaga: W przypadku, gdy blender się zatrzymuje w trakcie procesu, wcisnąć go mocniej w jego podstawę. (Ze względu na bezpieczeństwo)
5. Blender będzie pracował przez około 25 minut, po upływie tego czasu, zupa będzie gotowa i można się będzie cieszyć bardzo smaczną, świeżą i zawierającą większe kawałki zupą.

Gotowanie jaj
1. Dzbanek napełnić wodą do poziomu pomiędzy "Water min" (Min woda) i "Steam Max" (Maks para). Tackę na jaja włożyć do dzbanka i umieścić w nim maks.4 jaja w tacce.
2. Wciśnij przycisk START/STOP, a następnie wybrać funkcję STEAM/BOILING (PARA/GOTOWANIE). Rozpocznie się ogrzewanie wody i gotowanie jaj. W zależności od preferowanego sposobu jedzenia jajka czynność ta potrwa od 10 do 15 minut w celu ugotowania jajka.
3. Funkcja STEAM/BOILING (PARA/GOTOWANIE) automatycznie wyłączy się po upływie ok. 15 minut. W celu wymuszenia krótszego gotowania jaj nacisnąć przycisk START/STOP.

GWARANCJA

- Firma Tristar nie jest odpowiedzialna za uszkodzenia powstałe w wyniku:
  - o upadku urządzenia,
  - o technicznej modyfikacji urządzenia dokonanej przez właściciela lub inną osobę,
  - o niewłaściwego użytkowania urządzenia,
  - o normalnego zużywania się urządzenia.
- Przeprowadzenie napraw nie przedłuża oryginalnego 24-miesięcznego okresu gwarancyjnego ani nie upoważnia do uzyskania nowej gwarancji. Gwarancja ta jest wiążąca prawnie tylko na terenie Europy. Gwarancja ta nie unieważnia wytycznych dyrektywy europejskiej 1944/44CE.
- Należy pamiętać o zachowaniu paragonu; bez paragonu nie można składać żadnych roszczeń gwarancyjnych.
- Uszkodzenia spowodowane niestosowaniem się do instrukcji obsługi spowodują unieważnienie gwarancji, a za powstałe w wyniku tego uszkodzenia firma Tristar nie będzie ponosić odpowiedzialności.
- Firma Tristar nie ponosi odpowiedzialności za szkody materialne lub obrażenia ciała spowodowane niewłaściwym użytkowaniem lub niestosowaniem się do instrukcji dotyczących bezpieczeństwa.
- Opisany w instrukcji sposób czyszczenia jest jedyną czynnością konserwacyjną wymaganą dla tego urządzenia.

- Jeśli urządzenie wymaga naprawy, naprawa powinna zostać zlecona upoważnionej do tego firmie.
- Urządzenia tego nie można modyfikować ani zmieniać.
- Jeśli w ciągu 2 lat od daty zakupu wystąpią problemy, które są objęte gwarancją fabryczną, urządzenie można zwrócić do sklepu, w którym zostało kupione, aby wymienić je na nowe.
- W przypadku pytań lub w celu uzyskania informacji dotyczących zgodności należy kontaktować się ze sprzedawcą „w miejscu zakupu".
- Urządzenie to jest objęte 24-miesięczną gwarancją, rozpoczynającą się z dniem jego zakupu (odbioru).
- Gwarancja obejmuje tylko wady materiałowe i produkcyjne.
- W przypadku roszczenia należy przekazać sprzedawcy całe urządzenie wraz z jego oryginalnym opakowaniem i dowodem zakupu.
- Uszkodzenie wyposażenia dodatkowego nie oznacza automatycznej bezpłatnej wymiany całego urządzenia. W takich przypadkach prosimy kontaktować się z naszą gorącą linią (hotline). Zbite szkło czy uszkodzenie części plastikowych zawsze podlega opłacie.
- Uszkodzenia części łatwo zużywających się, jak też i czyszczenie, konserwacja czy wymiana tych części nie podlega gwarancji i stąd podlega opłacie.
- Gwarancja podlega utracie w przypadku nieupoważnionej naprawy czy nieumiejętnego użytkowania.
- Po wygaśnięciu gwarancji naprawy mogą być przeprowadzane przez właściwy punkt sprzedaży czy serwis naprawczy z chwilą zapłaty za poniesione koszty.



WYTYCZNE W ZAKRESIE OCHRONY ŚRODOWISKA

Po zakończeniu okresu żywotności urządzenia tego nie należy wyrzucać wraz z odpadami domowymi; urządzenie to powinno zostać zutylizowane w centralnym punkcie recyklingu domowych urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Symbol ten znajdujący się na urządzeniu, w instrukcji obsługi i na opakowaniu zwraca uwagę na tę ważną kwestię. Materiały, z których wytworzono to urządzenie, nadają się do przetworzenia. Recykling zużytych urządzeń gospodarstwa domowego jest znaczącym wkładem użytkownika w ochronę środowiska. W celu uzyskania informacji dotyczących punktów zbiórki należy skontaktować się z przedstawicielem władz lokalnych.

Opakowanie

Opakowanie jest w 100% materiałem podlegającym ponownemu wykorzystaniu, należy go zwrócić po wyodrębnieniu.

Produkt

Urządzenie to posiada znak zgodności z dyrektywą europejską 2012/19/EU w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE). Zapewnienie właściwego przetworzenia tego produktu pomoże w uniknięciu możliwego niekorzystnego wpływu na środowisko i zdrowie ludzkie.

Deklaracja zgodności EC

To urządzenie, zgodnie z Dyrektywą 1935/2004/EEC, może wchodzić w kontakt z żywnością. To urządzenie zaprojektowano, wykonano i wprowadzono na rynek zgodnie z założeniami dotyczącymi bezpieczeństwa Dyrektywy Niskonapięciowej (LVD) nr 2006/95/EC, wymaganiami zabezpieczenia Dyrektywy EMC 2004/108/EC „Kompatybilność Elektromagnetyczna" oraz wymaganiami Dyrektywy 93/68/EEC.

Caro cliente,

Congratulazioni e grazie per aver comprato questo prodotto di alta qualità. La preghiamo di leggere attentamente il manuale d'istruzioni cosicché possa utilizzare al meglio l'apparecchio. Questo manuale include tutte le istruzioni necessarie e i consigli per utilizzare, pulire ed effettuare la manutenzione di questo apparecchio. Se segue queste istruzioni avrà la garanzia di un risultato eccellente, le farà risparmiare tempo e le eviterà problemi. Ci auguriamo che ottenga grandi soddisfazioni dall'utilizzo di questo apparecchio.

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

- Leggere attentamente il manuale istruzioni prima di mettere in funzione l'apparecchio. Conservare istruzioni, certificato di garanzia, ricevuta di acquisto e, se possible, la scatola con l'imballaggio interno.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone (compresi i bambini) con ridotte abilità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza, se non sotto la supervisione e le istruzioni sull'uso dell'apparecchio fornite dalla persona responsabile della loro sicurezza.
- Il produttore non è responsabile di eventuali danni e lesioni conseguenti alla mancata osservanza delle istruzioni.
- Per proteggere i bambini dai pericoli derivanti dalle apparecchiature elettriche, non lasciare mai l'apparecchio senza sorveglianza. Collocare quindi l'apparecchio in un luogo non accessibile ai bambini. Non lasciare il cavo penzoloni.
- Questo apparecchio ha uso esclusivamente domestico e deve essere utilizzato soltanto per gli scopi previsti.
- Collocare l'apparecchio su una superficie stabile e piana.
- Non utilizzare l'apparecchio se è caduto, se presenta danni o se vi sono perdite.
- Non toccare le superfici calde. Utilizzare le impugnature.
- Non lasciare mai l'apparecchio senza sorveglianza.
- Prestare la massima cautela quando si sposta un dispositivo contenente liquidi caldi .
- Far effettuare tutte le riparazioni da un riparazione qualificato (*).
- Conservare l'apparecchio in ambiente asciutto.
- Cucinare soltanto alimenti.
- E assolutamente necessario pulire l'apparecchio prima che esso venga in contatto con gli alimenti.
- Assicurarsi che il voltaggio dell'apparecchio corrisponda a quello della vostra rete domestica. Tensione nominale: AC220-240V 50Hz. La presa deve essere almeno 16 A o 10 A a protezione lenta.
- L'apparecchio è conforme agli standard sui campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in modo corretto e secondo le istruzioni del manuale, l'apparecchio è sicuro secondo i controlli effettuati fino al momento.
- L'uso di accessori non consigliati dal produttore può provocare lesioni e invalidare la garanzia.
- Non spostare mai l'apparecchio tirandolo per il cavo e controllare che il cavo non possa rimanere impigliato.
- Non utilizzare l'apparecchio in esterni.
- Lasciar raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo o utilizzarlo.
- Per proteggervi da scosse elettriche, non immergere cavo, spina o apparecchio in acqua o altri liqiudi.
- Sfilare la spina dalla presa prima di sostituire parti durante la manutenzione.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo o la spina sono danneggiati oppure in caso di anomalie o danni di qualunque tipo. Per evitare pericoli, far sostituire un cavo o una spina danneggiati da un tecnico autorizzato (*). Non riparare l'apparecchio da soli.

- Non utilizzare l’apparecchio vicino a fonti di calore.
- Sfilare la spina dalla presa quando non si utilizza l’apparecchio.
- Lasciar raffreddare l’apparecchio prima di rimuovere o sostituire parti.
- Non utilizzare l’apparecchio nella stanza da bagno o vicino a un lavandino pieno d’acqua. Se l’apparecchio è caduto nell’acqua, non afferrare l’apparecchio, ma sfilare prima la spina dalla presa .
- Non superare mail il livello max.

* *Riparazione competente qualificato: reparto post-vendite del produttore o dell’importatore o qualunque persona qualificata, approvata e competente per eseguire questo tipo di riparazioni per evitare pericoli. In ogni caso, restituire personalmente l’apparecchio all’riparazione.*

DESCRIZIONE PARTI

1. Tazza misurino
2. Coperchio contenitore
3. Contenitore
4. Corpo principale
5. Pannello di comando
6. Coperchio inferiore
7. Spina
8. Cavo di alimentazione
9. Piedino in gomma
10. Filtro in acciaio inox
11. Spugna
12. Spazzola
13. Vassoio uova/vapore



IT

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- L'apparecchio per la preparazione della minestra è dotato di molti dispositivi di sicurezza come coperchio ermetico, sensore liquido minimo, sensore traboccamento liquido caldo per un utilizzo sicuro in qualsiasi momento e una termica con microinterruttore di sicurezza alla base del motore.
- Prima di utilizzare questo apparecchio per la prima volta, pulire contenitore e coperchio con un panno umido e detergente neutro.
- Attenzione: il contenitore contiene lame molto affiliate e deve essere sempre movimentato con cura.
- Collocare la base dell'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore. Collocare il contenitore correttamente sulla base.
- Collocare il coperchio sul contenitore e controllare che il simbolo di apertura coperchio sul coperchio sia allineato al segno sulla parte superiore dell'impugnatura. Quando il simbolo è allineato, girare il coperchio in direzione delle frecce finché il simbolo di chiusura coperchio non è allineato al relativo segno.
- Controllare che la tazza misurino sia montata sulla parte superiore del coperchio.
- Quando tutto è posizionato correttamente, collegare l'apparecchio all'alimentazione di rete e premere il tasto START/STOP per mettere in funzione l'apparecchio. Il tasto si illumina per indicare che l'apparecchio è acceso.
- Se a questo punto suona l'allarme, scollegare l'apparecchio dall'alimentazione di rete e controllare che il coperchio sia montato correttamente, il contenitore sia collocato correttamente e il livello di liquido sia corretto come descritto nel paragrafo "Ricerca dei guasti".
- Dopo aver effettuato il controllo, ricollegare all'apparecchio all'alimentazione di rete e accenderlo.

UTILIZZO

Opzione	Descrizione	Tempo
Minestra densa	Riscaldare e mescolare verdura dura non ammollata, frutta, piselli ecc.	25 minuti
Minestra liquida	Riscaldare e mescolare verdura morbida e tenera, frutta ecc.	20 minuti
Cottura a vapore/ bollitura	Cuocere a vapore e bollire alimenti, come uova ecc.	15 minuti
Riscaldamento/ Mantenimento in caldo	Riscaldare avanzi o mantenere in caldo ministra, latte, cioccolata ecc.	12 minuti
Amalgama	Aiutare il mixer a amalgamare meglio i componenti	2 min. 40 sec.
Miscelazione/Mix	Miscelare e mescolare verdura, frutta ecc.	1 min. 20 sec.
Funzionamento a impulsi	Premere a mano per miscelare rapidamente	
Avvio/Arresto	Comando START/STOP apparecchio	

Nota: il tempo di cottura indicato sopra ha soltanto valore di riferimento.

- Premere il tasto "START/STOP"; le spie lampeggiano; selezionare quindi il tipo di cottura per confermare. L'apparecchio emette un bip per tre volte per indicare che ha inizio il processo di cottura.
- Se le spie lampeggiano e emettono un bip continuo quando l'apparecchio è in funzione, significa che c'è un'anomalia o qualche altro guasto. Controllare quanto segue:

1) Il coperchio non è chiuso correttamente.
2) Non c'è acqua all'interno del contenitore; si é azionato il sensore di funzionamento a secco.
3) Il contenitore non è collocato correttamente sul corpo principale, il microinterruttore di sicurezza si è azionato; premere il contenitore e il processo si attiverà nuovamente.
4) La base riscaldante e il motore sono surriscaldati, è scattata la termica. Dividere contenitore e alloggiamento del motore e lasciarli raffreddare per 5 minuti .
5) L'acqua o i liquidi superano il livello MAXIMUM, si è attivato il sensore traboccamento liquido caldo.
6) L'acqua o i liquidi sono inferiori al livello MINIMUM, si è attivato il sensore di sicurezza liquidi.

FUNZIONI

Preparazione minestra

Tagliare tutti gli ingredienti a cubetti di circa 2-3 cm e versarli nel contenitore dell'apparecchio, controllando che il livello non sia inferiore a SOUP MIN nè superiore a SOUP MAX. Attenzione: si sconsiglia di utilizzare carne cruda in questo apparecchio; cuocere carne e pesce prima di versarli nel contenitore. Non aggiungere ingredienti surgelati; tutti gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Per una minestra liquida sono necessari circa 20 minuti, per una densa circa 25. Più avanti in questo manule sono riportate alcune ricette di diverse minestre al paragrafo "Ricette".

Bollitura

- Versare una quantità di acqua non inferiore al segno WATER MIN e non superiore al segno BOIL MAX nel contenitore, utilizzare il vassoio uova per collocare in posizione gli alimenti da cuocere; sono necessari circa 15 minuti.
- Attenzione: la parte interna del contenitore é molto caldo dopo la cottura: prestare la massima attenzione quando si rimuove il cuociuova a vapore dal contenitore.
- Cottura a vapore
- Versare una quantità di acqua non inferiore al segno STEAM MIN e non superiore al segno STEAM MAX nel contenitore; utilizzare il vassoio uova per collocare in posizione gli alimenti da cuocere a vapore; sono necessari circa 15 minuti.
- Attenzione: la parte interna del contenitore é molto caldo dopo la cottura a vapore: prestare la massima attenzione quando si rimuove il cuociuova a vapore dal contenitore.

Riscaldamento

- Una minestra preparata in precedenza e diventata fredda può essere riscaldata in questo apparecchio. Versare la minestra precedentemente preparata nel contenitore controllando che non sia inferiore al segno MIN e non superi il segno MAX.
- Il programma di riscaldamento segue la sequenza: riscaldamento – miscelazione – riscaldamento - miscelazione - riscaldamento.
- Il processo continua a seguire il ciclo sopraindicato finché la minestra non è stata riscaldata e non raggiunge la temperatura ottimale dei 65°C -75°C, pronta per essere servita. L'allarme acustico si attiva.
- Il tempo necessario per completare questo processo dipende dalla temperatura e dal volume della minestra aggiunta, ma dovrebbe essere pari a 5-8 minuti.
- Nota: il processo di riscaldamento non è una funzione di cottura; tutte le minestre utilizzate in questo processo devono essere preparate in precedenza.

Amalgama

- L'apparecchio può essere utiizzato anche come miscelatore; impostare semplicemente l'apparecchio come in precedenza e aggiungere gli ingredienti da miscelare.
- La funzione di miscelazione si arresta automaticamente dopo 1 min. 20 sec. Per interrompere il ciclo in qualunque momento, premere nuovamente il tasto di miscelazione o premere il tasto START/STOP.
- La funzione Amalgama si arresta automaticamente dopo 2 min. 40 sec. Per interrompere il ciclo in qualunque momento, premere nuovamente il tasto Amalgama o premere il tasto START/STOP.
- Nota: è importante che gli ingredienti raggiungano una profondità minima di 3-4 cm in modo che non si attivi la termica di sicurezza, ma che non superino il livello MAXIMUM.
- NON è possible mescolare ingredienti essiccati, in quanto il sensore non li riconosce.

Funzionamento a impulsi

Utilizzare il tasto PULSE per mescolare per breve tempo, premere e tenere premuto il tasto PULSE per miscelare, rilasciare il tasto per interrompere il processo.

Filtro in acciaio inox

- Selezione corretta della direzione del filtro in acciaio inox: il filtro divide il contenitore interno in due sezioni; la sezione all'interna si utilizza per amalgamare, fare porridge o miscelare alimenti, quella esterna per preparare alimenti in pezzi piuttosto grandi.
- Per un migliore risultato, si consiglia di provare con diverse quantità e ingredienti per trovare il proprio metodo preferito di cottura.
- Installazione corretta del filtro: nella parte inferiore è presente un anello affilato intorno alla lama centrale: controllare che sia correttamente installato intorno a essa, che il filtro tocchi la parte inferiore del contenitore e che sia chiuso dal coperchio del contenitore.

NOTE

1. Versare liquidi o ingredienti preferiti nel contenitore: tutti i liquidi e gli ingredienti utilizzati deovno essere a temperatura ambiente.
2. Controllare che il volume totale degli ingredienti aggiunti raggiunga il minimo ma non superi 1700 ml, in quanto il sensore interno vicino alla base del contenitore deve essere coperto da liquido. Durante il riempimento, l'allarme suona e l'apparecchio non può essere utilizzato Se l'azione di bollimento durante la cottura fa sì che il contenuto caldo raggiunga il coperchio, il sensore superiore disattiva la funzione di riscaldamento per impedire il traboccamento.
3. Ogni interruzione provoca la cancellazione del programma, In caso di riavvio, le fasi di cottura vengono ripetute, con possibile alterazione del risultato finale.
4. Tutti gli ingredienti da aggiungere durante il processo di cottura possono essere aggiunti dal foro di rabbocco al centro del coperchio. Non sbloccare o rimuovere il coperchio per non provocare l'interruzione del programma.
5. Per interrompere completamente il programma in qualunque momento, premere semplicemente il tasto START/STOP.
6. Quando il programma è terminato, l'allarme suona e il riscaldamento si interrompe.
7. La minestra può essere versata direttamente dal contenitore, ma prestare attenzione quando si rimuove il coperchio dal contenitore in quanto potrebbe essere molto caldo .
8. AVVERTENZA: dal coperchio provengono calore/vapore. Prestare attenzione quando si rimuovono coperchio e tazza misurino.

PULIZIA E MANUTENZIONE

- Scollegare sempre l'apparecchio dalla tensione di rete prima di effettuare la pulizia.
- Non lavare l'apparecchio in lavastoviglie. Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi.
- Pulire la superficie del gruppo base e la parte esterna del contenitore con la spugna in dotazione o un panno morbido e inumidito. Risciacquare il coperchio in acqua calda e sapone.
- Per pulire la parte interna del contenitore, risciacquarlo e utilizzare la spazzola in dotazione per rimuovere minestra rimanente o grandi parti di alimenti.
- Attenzione: le lame all'interno del contenitore non sono amovibili e sono molto affiliate; prestare la massima attenzione quando si pulisce la parte interna del contenitore.
- Utilizzare i programmi dell'apparecchio per rimuovere le macchie di alimenti. Montare l'apparecchio e aggiungere 800 ml di acqua e una piccola quantità di detergente neutro. Montare il coperchio e accendere l'apparecchio. Premere il tasto BLENDER o PULSE e le lame ruoteranno per pulire il contenitore. È possibile interrompere il processo di pulizia in ogni momento spegnendo l'apparecchio.

RICERCA DEI GUASTI

Problemi	Causa e soluzione
Il gruppo non funziona e emette un bip	1. Il contenitore non è montato correttamente sulla base; premere il contenitore. 2. Il coperchio non è collegato correttamente; controllare che i segni sul coperchio e il contenitore coincidano. 3. Non c'è liquido sufficiente nel contenitore; aggiungere liquidio. 4. Vi sono alcuni spruzzi intorno al sensore di traboccamento.
Il gruppo si è fermato al programma intermedio (durante il funzionamento)	1. Il coperchio è allentato: controllare che i segni sul coperchio e il contenitore coincidano. 2. Il livello di liquido è troppo basso in seguito all'evaporazioe durante la cottura; rabboccare liquido dal foro di rabbocco. 3. Il liquido oltrepassa il segno MAX; rabboccare un po' di liquido. 4. Il contenitore si è allentato dalla base. Premere il contenitore per riattivare il processo.
I pezzi si alimenti sono troppo grandi al termine del ciclo (gli alimenti non sono ben miscelati)	1. I pezzi sono probabilmente troppo grandi. Utilizzare inizialmente la funzione di miscelazione dopo il programma di cottura . 2. È stata selezionata la funzione errata: provare un'altra funzione. 3. Acqua versata insufficiente: aggiungere acqua.

IT

Problemi	Causa e soluzione
Gli ingredienti sono duri al termine del ciclo di cottura (gli alimenti non sono sufficientemente cotti)	1. Tagliare gli ingredienti a pezzi piccoli prima di versarli nel contenitore. 2. È stata selezionata la funzione errata: provare un'altra funzione. 3. Troppa acqua o troppi alimenti, il filtro è intasato; provare con altre quantità. 4. Alcuni alimenti richiedono una cottura più lunga: selezionare la funzione di riscaldamento finché gli alimenti non sono ben cotti.
La minestra non é calda e il ciclo di cottura finisce troppo presto.	Era presente una quantità eccessiva di liquido caldo nel contenitore. Attraverso il movimento di miscelazione la minestra ha raggiunto durante la cottura il sensore di traboccamento superiore. Versare una piccola quantità e selezionare la funzione di riscaldamento.
Gli alimenti sono bruciati e attaccati al fondo.	1. Quantità eccessiva di zucchero o amido: usare la quantità corretta di zucchero o amido . 2. Troppi alimenti e troppi pochi liquidi: provare di nuovo con alter quantità.

RICETTE

Minestra liquida fresca e salutare (per 4 persone)

Ingredienti:

- 4 pomodori
- 4 carote
- 1 cipolla
- 1 dado (brdo di manzo o vegetale)
- 125 ml di panna

Preparazione:

1. Tagliare le verdure a pezzi a mano e metterli nel miscelatore.
2. Aggiungere il dado, la panna e riempire il contenitore del miscelatore di acqua fino al livello "Soup Max".
3. Collocare il coperchio sul contenitore allineando il simbolo di bloccaggio sulle frecce. Una volta effettuato l'allineamento, girare il coperchio in direzione delle frecce finché il simbolo di bloccaggio del coperchio non è allineato. Collocare la tazza misurino sul contenitore nel foro di rabbocco e girare finché non scatta nel coperchio. A questo punto il meccanismo di sicurezza é in funzione. Controllare che il coperchio sia bene fissato alla base.
4. Premere il tasto start/stop e avviare quindi il processo premendo il tasto "Smooth soup". Il miscelatore comincia il riscaldamento, la miscelazione, il riscaldamento e il miscelamento della minestra. Se si desidera aggiungere carne alla minestra, preriscaldarla o scegliere carne pronta e aggiungerla alla minestra in seguito, al termine della sminuzzatura.

Nota: se il miscelatore smette di funzionare durante questo processo, spingere il contenitore sulla base un po' più fermamente (ragioni di sicurezza)

5. Il miscelatore funziona per circa 20 minuti; dopo questo tempo, la minestra sará pronta e potrete assaporare una gustosa minestra fresca e ben amalgamata.

Gustosa minestra di funghi in pezzi (per 4 persone)

Ingredienti:

- 500 g di funghi, divisi in 4
- 1 cipolla tagliata a fettine
- 1 dado per brodo di funghi 125 ml di panna
- 2 cucchiai di farina
- 1 cucchiaio di erba cipollina

Preparazione:

1. Inserire il filtro in acciaio inox nel contenitore
2. Collocare tutti gli ingredienti nel contenitore, all'esterno del filtro (tra il filtro e la zona in plastica del contenitore) e rabboccare acqua nel contenitore fino al livello "Soup max". Se si preferiscono alcune verdure a pezzi, inserirle nel filtro. Soltanto gli ingredienti all'interno del filtro vengono tagliati.
3. Collocare il coperchio sul contenitore allineando il simbolo di bloccaggio sulle frecce. Una volta effettuato l'allineamento, girare il coperchio in direzione delle frecce finché il simbolo di bloccaggio non è allineato. Collocare la tazza misurino sul contenitore nel foro di rabbocco e girarlo finché non scatta nel coperchio. A questo punto i meccanismo di sicurezza è in funzione. Controllare che il contenitore sia ben fissato alla base.
4. Premere il tasto Start/Stop e avviare il processo con il tasto "Minestra densa". Il miscelatore avvia il processo con il riscaldamento, quindi la miscelazione di tutti gli ingredienti e di nuovo il loro riscaldamento. Se si desidera aggiungere carne alla minestra, preriscaldarla o aggiungere carne pronta e aggiungerla alla minestra in seguito, al di fuori dal filtro. Nota: se il miscelatore smette di funzionare durante il processo, premere il contenitore sulla base un po' più fermamente (ragioni di sicurezza)
5. Il miscelatore funizona per circa 25 minuti; a questo punto la minestra è pronta e potrete assaporare una minestra densa molto gustosa e fresca.

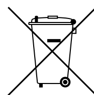
Bollitura uova

1. Riempire il contenitore di acqua tra il livello "Water min" e "Steam max". Collocare il portauovo nel contenitore con max 4 uova.
2. Premere il tasto START/STOP e selezionare la funzione STEAM/BOILING. L'acqua inizia a riscaldarsi e a bollire le uova. A seconda dei gusti, saranno necessari dai 10 ai 15 minuti per cuocere le uova.
3. La funzione di STEAM/BOILING si interrompe automaticamente dopo circa 15 minuti. Se si desidera bollire le uova per un tempo più breve, premere il tasto START/STOP.

GARANZIA

- Tristar non è responsabile dei danni causati da:
  - o Caduta dell'apparecchio.
  - o Modifiche tecniche apportate dall'utilizzatore o da terze parti.
  - o Uso improprio dell'apparecchio.
  - o Normale usura dell'apparecchio.
- All'atto di una riparazione la garanzia originale di 24 mesi non verrà estesa né verrà completamente rinnovata. La presente garanzia ha valore legale solo per l'Europa e non annulla la direttiva europea 1944/44CE.
- Conservare sempre lo scontrino, senza di esso non si può utilizzare alcuna forma di garanzia.

- Eventuali danni causati dal mancato rispetto delle indicazioni fornite nel manuale di istruzioni annulleranno la garanzia. Tristar non è responsabile per qualsiasi danno conseguente.
- Tristar non è responsabile di danni materiali o lesioni personali causate da un uso improprio o da un mancato rispetto delle istruzioni di sicurezza.
- La pulizia eseguita secondo le indicazioni di questo manuale è l'unica manutenzione necessaria per questo apparecchio.
- Qualora l'apparecchio dovesse essere riparato, assicurarsi che la riparazione venga eseguita da una ditta autorizzata.
- Non si devono apportare modifiche o alterazioni all'apparecchio.
- Se si verificano problemi durante I 2 anni successivi all'acquisto, che sono coperti dalla garanzia del fabbricante, potete tornare al punto vendita e farvelo sostituire con un apparecchio nuovo.
- Per qualsiasi domanda o reclamo si prega di contattare il dettagliante presso cui avete acquistato l'apparecchio.
- Questo apparecchio è coperto da una garanzia di 24 mesi a partire dalla data di acquisto (ricevuta).
- Questa garanzia include soltanto difetti materiali o di fabbricazione.
- Se desiderate fare un reclamo, per favore restituite l'intero apparecchio al vostro negoziante nell'imballo originale, unitamente alla ricevuta di acquisto.
- Danni agli accessori non comportano l'automatica sostituzione gratuita dell'intero apparecchio. In questi casi contattare il nostro servizio assistenza. La rottura di parti in vetro o in plastica è sempre soggetta a pagamento.
- Difetti alle parti consumabili o alle parti soggette a usura, così come la pulizia, la manutenzione o la sostituzione di dette parti non è coperta da garanzia e quindi deve essere pagata!
- La garanzia decade in caso di manomissione non autorizzata.
- Dopo la scadenza della garanzia le riparazione possono essere effettuata da un rivenditore autorizzato o dal servizio assistenza dietro pagamento dei costi previsti.



LINEE GUIDA PER LA PROTEZIONE AMBIENTALE

Al termine del suo utilizzo questo apparecchio non deve essere gettato tra I rifiuti domestici, ma deve essere consegnato ad un punto centrale di raccolta per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche domestiche. Questo simbolo sull'apparecchio, il manuale di istruzioni e la confezione mettono in evidenza questo problema importante. I materiali usati in questo apparecchio possono essere riciclati. Riciclando i dispositivi domestici puoi contribuire alla protezione del nostro ambiente. Contattare le autorità locali per informazioni in merito ai punti di raccolta.

Confezione
La confezione è riciclabile al 100%, restituire la confezione separatamente.

Prodotto
Questo apparecchio è contrassegnato da un marchio corrispondente alla Direttiva Europea 2012/19/EU sui Rifiuti delle Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (WEEE). Assicurarne il corretto riciclo aiuterà a prevenire possibili conseguenze negative all'ambiente e alla salute.

Dichiarazione EC di conformità
L'apparecchio è stato progettato per entrare in contatto con gli alimenti secondo la Direttiva EC 1935/2004/EEC. L'apparecchio è stato progettato, prodotto e commercializzato in accordo alle norme di sicurezza previste dalla Direttiva Bassa Tensione "N° 2006/95/EC, i requisiti di protezione previsti dalla Direttiva EMC 2004/108/EC "Compatibilità elettromagnetica" e i requisiti previsti dalla Direttiva 93/68/EEC.

Käre kund,

Vi gratulerar till ditt inköp av denna högkvalitetsprodukt. Läs instruktionsmanualen noga så att du kan använda apparaten på bästa möjliga sätt. Denna manual innehåller alla nödvändiga instruktioner och råd för användning, rengöring och underhåll av apparaten. Om du följer dessa instruktioner är du garanterad utmärkta resultat, det besparar dig tid och du undviker problem. Vi hoppas du kommer ha mycket glädje av att använda denna apparat.

VIKTIGA SÄKERHETSANORDNINGAR

- Läs bruksanvisningen noga innan du börjar använda apparaten. Förvara dessa anvisningar, garantibeviset, inköpskvittot och, om möjligt, förpackningen (även innerförpackningen) på en säker plats.
- Denna apparat är ej avsedd att användas av personer (inkl. barn) med nedsatta sinnesförmågor, eller nedsatt fysisk eller mental förmåga, eller som saknar erfarenhet och kunskap, om de inte är under tillsyn av eller erhållit anvisningar om apparatens användning av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Om dessa säkerhetsanvisningar ignoreras kan inget ansvar utkrävas av tillverkaren för eventuella skador som uppkommer.
- För att skydda barn mot farorna med elektriska apparater ber vi dig att aldrig lämna apparaten utan tillsyn. Välj därför en förvaringsplats för apparaten som är oåtkomlig för barn. Kontrollera så att kabeln inte hänger nedåt.
- Denna apparat får endast användas för hushållsändamål och endast för det syfte den är konstruerad för.
- Apparaten måste placeras på en stabil, jämn yta.
- Använd den inte när apparaten har fallit, om det finns några tecken på skada eller om den läcker.
- Rör inte de varma ytorna. Använd handtagen
- Använd aldrig apparaten oövervakad.
- Extrem försiktighet uppmanas när man flyttar en apparat innehållande het vätska.
- Alla reparationer måste utföras av en kompetent kvalificerad reparation (*).
- Var noga med att förvara apparaten i en torr miljö.
- Laga endast till förtärbara livsmedel.
- Det är absolut nödvändigt att apparaten alltid är ren eftersom den kommer i direkt kontakt med livsmedel.
- Kontrollera så att apparatens spänning stämmer överens med hemmets huvudspänning. Märkspänning: AC220-240V 50Hz. Vägguttaget måste vara minst 16 A eller 10 A trög säkring.
- Denna apparat uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF). Om den hanteras ordentligt och enligt anvisningarna i denna bruksanvisning är apparaten säker att använda enligt de vetenskapliga bevis som finns tillgängliga för närvarande.
- Användning av tillbehör som inte rekommenderas av tillverkaren kan orsaka skador och ogiltiggör eventuella garantier.
- Flytta aldrig apparaten genom att dra den i sladden och se till att sladden inte kan trassla sig.
- Använd inte denna apparat utomhus.
- Låt apparaten svalna innan du rengör eller förvarar den.
- För att undvika eltötar ska du aldrig sänka ned sladden, kontakten eller apparaten i vatten eller någon annan vätska.
- Dra alltid ut kontakten ur uttaget när du ska byta revervdelar eller utföra underhåll på apparaten.
- Använd inte den här apparaten om sladden eller kontakten är skadad eller om apparaten inte fungerar ordentligt eller om den har skadats på något sätt. För att undvika faror ska alltid en skadad sladd eller kontakt bytas av en auktoriserad tekniker (*). Försök inte reparera apparaten själv.
- Använd inte apparaten i närheten av direkta värmekällor.

- Dra ut kontakten ur uttaget när du inte använder apparaten.
- Låt enheten svalna innan du tar loss eller byter ut lösa delar.
- Använd inte denna apparat i badrum eller nära en ho fylld med vatten. Om denna apparat faller ner i vatten får du inte under några omständigheter ta i apparaten utan att först ha dragit ur kontakten ur vägguttaget.
- Se till att maxnivån aldrig överskrids.

* *Kompetent kvalificerad reparation: tillverkarens eller importörens kundtjänst eller en kvalificerad, godkänd och kompetent person som kan utföra den här typen av reparationer utan att utsätta sig själv eller andra för faror. Lämna alltid in apparaten till den reparation.*

PARTBESKRIVNING

1. Mätkopp
2. Burklock
3. Burk/Behållare
4. Huvudkropp
5. Kontrollenhet
6. Bottenskydd
7. El-kontakt
8. Nätsladd
9. Gummifot
10. Rostfritt filter
11. Svamp
12. Borste
13. Ägg/ång/bricka



FÖRE ANVÄNDNING FÖRSTA GÅNGEN

- Soppmaskinen är försedd med flera sakerhetsegenskaper inklusive en låslock-avstängning, en sensor för min nivå, en sensor för översvämning av varm vätska för ständig säkerhet och säkerhets mikrobrytare på motorbasen.
- Innan du använder sopp maskinen första gången torka av burken och locket med en trasa med ett milt rengöringsmedel.
- Varning: Burken innehåller mycket vassa blad och ska alltid behandlas med försiktighet.
- Placera basenheten för soppmaskinen på en värmbeständig, stabil yta. Placera behållaren på basenheten korrekt.
- Sätt på locket på behållaren och se till att symbolen för stängning av locket är i linje med märket på handtagets topp. När locket är justerat, vrid locket i pilens riktning tills locksymbolen är i linje med datummarkeringen.
- Se till att mätkoppen är fäst på toppen av locket.
- När allt är rätt placerat, anslut soppmaskinen till vägguttaget och tryck START/STOP knappen för att starta soppmaskinen. Knappen tänds för att indikera att soppmaskinen är på.
- Om alarmet ljuder, koppla från soppmaskinen från vägguttaget och kontrollera locket att det är korrekt fäst, behållaren rätt placerad och vätskenivån korrekt som beskrivs i avsnitt ”Problemlösning”.
- Efter kontrollen, återanslut till vägguttaget och starta.

ANVÄNDNING

Alternativ	**Beskrivning**	**Tid**
Sopp chunky	Värma och blanda hårda, ej blötlagda grönsaker, frukter, bönor osv.	25 minuter
Jämn soppa	Värma och blanda mjuka, möra grönsaker, frukter osv.	20 minuter
Ånga/koka	Ånga och koka mat, som ägg, osv.	15 minuter
Värma upp/hålla varm	Värma upp rester eller hålla soppa varm, mjölk, choklad osv.	12 minuter
Smoothie	För att göra blandarinnehållet mer smoothie	2 minuter 40 sekunder
Blanda/Mixa	Blanda, mixa grönsaker eller frukter osv.	1 minut 20 sekunder
Pulsera	Handtryck blanda snabbt	
Start/Stopp	START/STOP - brytare för maskinen	

SV

OBS! Koktiden ovan är endast för referens.

- Tryck ”START/STOP” knappen, indikatorn blinkar välj tillagningsfunktionen för att bekräfta. Soppmaskinen ljuder 3 gånger för att indikera att processen startar.
- Blinkar och ljuder indikeringen konstant under funktionen, betyder detta ett fel med funktionen eller annat fel föreligger. Kontrollera följande:
  1) Locket är inte rätt stängt.
  2) Inget vatten i behållaren, torr-sensorn fungerar.

3) Behållaren är inte rätt placerad i huvudenheten, säkerhetsbrytaren fungerar, tryck på behållaren och processen återupptas.
4) Värmeplattan och motor är överhettade, överbelatningsinställningen fungerar. Skilj behållaren och motorhuset, låt det svalna i 5 minuter.
5) Vatten eller vätska överstiger MAXIMUM nivån, överflödessensorn för varm vätska fungerar.
6) Vatten eller vätska är lägre än MINIMUM nivån, säkerhetssensorn för min nivå vätska fungerar.

FUNKTIONER

Göra soppa

Skär alla ingredienser i små 2-3 cm bitar/tärningar och fyll i soppbehållaren, se till att nivån är mellan SOUP MIN och SOUP MAX märkeringarna på behållaren. Varning: det kan inte rekommenderas att använda o-kokt kött i soppmaskinen, kött eller fisk ska förkokas. Tillsätt inga frusna ingredienser, alla ingredienser ska vara rumstempererade. Jämn soppa tar ca 20 minuter, grovskuren soppa tar ca 25 minuter. I denna manual finner du under avsnitt ”Recept” ett antal recept för olika soppor.

Kokning

- Fyll på vatten till mellan WATER MIN och BOIL MAX i behållaren, använd äggbrickan för att placera mat som ska kokas, det tar ca 15 minuter.
- Varning: insidan på behållaren är mycket varm efter kokningen varför extra försiktighet ska användas när du tar ut äggbrickan från behållaren.

Ångkokning

Fyll på vatten till mellan WATER MIN och BOIL MAX i behållaren, använd äggbrickan för att placera mat som ska ångkokas, det tar ca 15 minuter. Varning: insidan på behållaren är mycket varm efter ångkokningen, varför extra försiktighet ska användas när du tar ut äggbrickan från behållaren.

Uppvärmning

- Tidigare tillagad soppa som kallnat kan värmas upp i soppmaskinen. Häll den tillagade soppan i behållaren och se till att volymen är över min nivån och under max nivån.
- Uppvärmningsprogrammet sker i sekvenser: Värma – blandning – värma – blanda – värma.
- Denna process fortsätter enligt detta schema tills soppan är värmd och når den optimala temperaturen på 65°C -75°C, klar att servera. Ljudalarmet ljuder då.
- Det tar 5 – 8 minuter för att slutföra detta förlopp beroende av temperaturen och mängden soppa som fyllts på.
- OBS! uppvärmningen är ingen kokningsfunktion; alla soppa som används i detta steg måste vara tillagad i förväg.

Blanda smoothie

- Soppmaskinen kan också användas för blandning, placera helt enkelt soppmaskinen som tidigare och tillsätt dina ingredienser för blandning.
- Blandningen stoppas automatiskt efter 1 min 20 s. Du kan stoppa cykeln när som helst, tryck blandningsknappen på nytt eller tryck START/STOP knappen.
- Smoothie funktionen stoppas automatiskt efter 2 min 40 s. Du kan stoppa cykeln när som helst, tryck smoothie knappen på nytt eller tryck START/STOP knappen.
- OBS! det är viktigt att dina ingredienser fyller till ett minsta dhup på 3 – 4 cm för att inte säkerhetsavstängningen ska aktiveras. Men inte mer än till MAXIMUM.
- Det är inte möjligt att blanda torra ingredienser eftersom sensorn inte kan identifiera dem.

Pulsera
Använd PULSE knappen för att blanda kort, tryck och håll PULSE knappen för att blanda, släpp knappen för att stoppa.

Rostfritt filter
- Rätt val av rostfritt filter: Filter delar den inre behållaren i två delar, sektionen inuti filtret tillverkar smoothie, gröt eller blandar mat, sektionen utanför gör chunky mat i stora porer.
- Bästa resultat fås genom att prova olika mängder och ingredienser för att finna din favorit tillagning.
- Rätt filterinställning: i botten finns en ringformig form runt centrumbladet, se till att filtret passar runt denna, filtret vidrör botten på behållaren och låses av locket på behållaren.

ANMÄRKNINGAR

1. Tillsätt din föredragna vätska eller ingrediens; all vätska och alla ingredienser ska vara rumstempererade.
2. Se till att den totala volymen av ingredienser, är till min men inte mer än 1700 ml, för att den interna sensorn nära botten på behållaren ska vara täckt med vätska. Fylla behållaren för lite resulterar i ett alarm och enheten fungerar inte. När det varma innehållet locket under kokning, stänger den övre sensorn av värmen för att förhindra överkokning.
3. Alla avbrott leder till att programmet avbryts. Återstart leder till att kokningen upprepas vilket kan påverka slutresultat.
4. Alla ingredienser kan tillsättas under kokningen via påfyllningshålet i mitten av locket. Skruva inte loss eller ta bort locket då detta stoppar programmet.
5. För att när som helst stoppa programmet, tryck START/STOP knappen.
6. När programmet är avslutat, ljuder soppmaskinen och värmen toppas.
7. Din soppa kan hällas direkt från behållaren men var försiktig när du tar av locket eftersom det är mycket varmt.
8. VARNING: värme/ånga strömmar ut från locket. Försiktighet ska iakttas när locket och mätkoppen avlägsnas.

SKÖTSEL OCH RENGÖRING

1. Dra alltid ut kontakten fån vägguttaget före rengöring.
2. Rengör inte soppmaskinen i diskmaskin. Sänk inte ner soppmaskinen i vatten eller vätska.
3. Rengör ytan på basenheten och utsidan på behållaren med den medföljande svampen eller med en mjuk, fuktig trasa. Skölj av locket i varmt, såpvatten
4. Rengör insidan på behållaren, skölj och använd den medföljande borsten för att avlägsna kvarvarande såpa eller större mat rester.
5. Varning: bladen inuti behållaren är inte avtagbara och är mycket vassa; extrem försiktighet ska iakttas vid rengöring inuti behållaren.
6. Använd soppmaskinens program som hjälp för att avlägsna envisa rester. Montera ihop soppmaskinen och tillsätt 800 ml vatten och en liten mängd milt diskmedel. Sätt på locket och starta soppmaskinen. Tryck BLENDER eller PULSE knappen så roterar bladen för att rengöra behållaren. Du kan när som helst stoppa rengöringen genom att stänga av apparaten.

PROBLEMLÖSNING

Problem	Orsak och åtgärd
Enheten arbetar inte och tutar	1. Behållaren är inte rätt placerad på basen, tryck på behållaren. 2. Locket är inte korrekt påsatt se till att märkena på locket och behållaren stämmer överens. 3. Det finns inte tillräckligt med vätska i behållaren, tillsätt mer vätska. 4. Det finn spill runt den övre översvämningssensorn.
Enheten har stannat i mittprogrammet (under drift)	1. Locket är löst, se till att märkena på locket och behållaren stämmer överens. 2. Vätskenivån är för låg på grund av avdustning under kokningen fyll på vätska genom påfyllningshålet. 3. Mer vätska än max, häll ut lite vätska. 4. Behållaren har lossnat från basen. Tryck på behållaren och processen fortsätter.
Ingrediens bitar är fortfarande för stora efter att cykeln är avslutad (rätten inte väl blandad.)	1. Bitarna var troligen för stora. Använd blandningsfunktionen efter kokningen. 2. Fel funktion valdes: försök med en annan. 3. Fyllde på för lite vätska: Fyll på med tillräcklig vätska.

Problem	Orsak och åtgärd
Ingredienserna är hårda efter kokningen. (maten inte väl kokt)	1. Skär ingredienserna i små bitar innan de tillsätts. 2. Fel funktion valdes: försök med en annan. 3. För mycket vatten eller mat, filter igensatt försök på nytt med annan mängd. 4. En del mat kräver längre kokning: välj uppvärmningsfunktionen tills maten är helt kokt
Soppan är inte varm och kok-cykeln verkar färdig för tidigt.	Det fanns för mycket varm vätska i behållaren. Genom blandningen nådde soppan den övre överflödessensorn. Häll ut lite och välj uppvärmningsfunktionen.
Maten är bränd, och klippar i botten	1. Orsakas av hög socker- eller stärkelseinnehåll använd rätt socker eller stärkelse. 2. För mycket mat och för lite vätska, försök igen med annan mängd.

RECEPT

Färsk, hälsosam jämn soppa (4 personer)

Ingredienser

- 4 tomater
- 4 morrötter
- 1 lök
- 1 tärning (kött eller grönsaksbuljong)
- 125 ml grädde

Förberedelse:

1. Skär grönsakerna i grova bitar för hand och lägg det i blandaren.
2. Tillsätt buljongtärningen, grädden och fyll blandarbehållaren med vatten till ”Soup max”
3. Placera locket på behållaren genom att justera locksymbolen till pilen. När locket är justerat, vrid locket i pilens riktning tills locksymbolen är i linje. Placera mätkoppen på behållaren i påfyllningshålet och vrid tills det knäpper i locket. Nu är säkerhetsmekanismen aktiverad. Se till att behållaren är fäst ordentilig på basen.
4. Tryck på ”start/stop” knappen och starta förloppet genom att trycka på knappen ”Smooth soup”. Blandaren startar att värma, blanda, värma, och blanda soppan. Önskar du tillsätta kött till din soppa, förvärm denna eller välj färdig att äta kött och tillsätt soppan senare, efter delningen avslutats.

OBS! Om blandaren slutar fungera under processen, tryck behållaren hårdare på basen. (på grund av säkerhetskonstruktion)

5. Blandaren arbeta i ca 20 minuter, varefter soppan är färdig och du kan njuta av en smakfull, färskl och jämn soppa.

Smakfull bastant svampsoppa (4 personer)

Ingredienser

- 500 g svamp, skuren i 4 delar
- 1 lök, skuren i små bitar
- 1 tärning svampbuljong, 125 ml grädde
- 2 matskedar mjöl
- matsked skivad gräslök

Förberedelse:

1. Sätt i det rostfria filtret i behållaren
2. Fyll alla ingredienserna i behållaren, på utsidan av filtret (mellan filter och plastbehållarzonen) och fyll behållaren med vatten upp till ”Soup max”. Föredrar du lite hackade grönsaker, Lägg dem inuti filtret, bara ingredienserna i filtret blir hackade.
3. Placera locket på behållaren genom att justera locksymbolen till pilen. När locket är justerat, vrid locket i pilens riktning tills locksymbolen är i linje. Placera mätkoppen på behållaren i påfyllningshålet och vrid tills det knäpper i locket. Nu är säkerhetsmekanismen aktiverad. Se till att behållaren är fäst ordentilig på basen.
4. Tryck på ”start/stop” knappen och starta förloppet genom att trycka på knappen ”Chunkie soup”. Blandaren startar värmningen, därefter blandas alla ingredienser och värmer på nytt Önskar du tillsätta kött till din soppa, förvärm denna eller välj färdig att äta kött och tillsätt soppan senare, utanför filtret. OBS! Om blandaren slutar fungera under processen, tryck behållaren hårdare på basen. (av säkerhetsskäl)
5. Blandaren arbeta i ca 25 minuter, varefter soppan är färdig och du kan njuta av en smakfull, färsk och bastant soppa.

Koka ägg

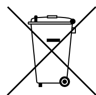
1. Fyll behållaren med vatten mellan ”Wtaer min” och ”Steam max” Placera äggberickan i behållaren och placera max 4 ägg i brickan.
2. Tryck ”START/STOP” knappen och välj sedan ”STEAM/BOILING” funktionen. Vattnet värms och koker äggen. Beroende på hur du vill ha

ditt ägg, tar det mellan 10 till 15 min att koka äggen.

3. ”STEAM/BOILING” funktione stoppar automatiskt efter 15 minuter. Vill du koka äggen kortare, tryck ”START/STOP” knappen.

GARANTI

- Tristar kan inte hållas ansvariga för skador som orsakats av:
  - o Att apparaten har fallit ned
  - o Att apparaten har ändrats tekniskt av ägaren eller tredje person
  - o Att apparaten har används felaktigt
  - o Att apparaten har råkat ut för normalt slitage
- Genom att reparation utförs kommer inte den ursprungliga garantitiden på 24 månader att förlängas, och inte heller rätten till en ny uppfyllande garanti. Denna garanti gäller endast på europeisk mark. Denna garanti upphäver inte det europeiska direktivet 1944/44CE.
- Spara alltid ditt kvitto, utan kvittot kan du inte göra anspråk på någon som helst garanti.
- Skador som orsakats av att bruksanvisningen inte följts leder till att garantin ogiltigförklaras. Om detta leder till följdskador kan Tristar inte hållas ansvariga.
- Tristar kan inte hållas ansvariga för materiell skada eller personskada som orsakas av felaktig användning eller av att säkerhetsanvisningarna inte följts.
- Rengöringen som nämns i denna bruksanvisning är det enda underhåll som behövs utföras för denna apparat.
- Om apparaten behöver repareras måste detta utföras av en auktoriserad firma.
- Denna apparat får inte modifieras eller ändras.
- Om det uppstår problem med apparaten inom 2 år från inköpsdatumet och dessa täcks av fabriksgarantin kan du gå till inköpsstället och byta ut apparaten mot en ny.
- För frågor eller uppfyllelser kontaktar du din återförsäljare, ”köpstället”.
- Denna apparat täcks av en 24 månaders garanti som startar på inköpsdagen (kvittot).
- I denna garanti ingår endast material- och tillverkningsfel.
- Om du vill göra anspråk på garantin ber vi dig att lämna in hela apparaten i originalförpackningen till din återförsäljare tillsammans med kvittot.
- Skador på tillbehör innebär inte automatiskt att hela apparaten byts ut utan kostnad. Ta kontakt med vår ”hotline” vid sådana fall. Det tas alltid ut en kostnad om delar av glas eller plast har gått sönder.
- Skador på förbrukningsvaror eller delar som utsätts för slitage i form av t.ex. rengöring, underhåll eller byte omfattas inte av garantin och måste därför alltid betalas.
- Garantin upphör att gälla vid obehöriga ändringar av apparaten.
- När garantin har gått ut kan reparationer utföras av en kompetent återförsäljare eller annan reparationsservice mot påföljande betalning.



RIKTLINJER FÖR SKYDDANDE AV MILJÖN

Denna apparat ska ej slängas bland vanligt hushållsavfall när den slutat fungera. Den ska slängas vid en återvinningsstation för elektriskt och elektroniskt hushållsavfall. Denna symbolen på apparaten, bruksanvisningen och förpackningen gör dig uppmärksam på denna viktiga fråga. Materialen som används i denna apparat kan återvinnas. Genom att återvinna hushållsapparater gör du en viktig insats för att skydda vår miljö. Fråga de lokala myndigheterna var det finns insamlingsställen.

Förpackningen

Förpackningen består av 100 % återvinningsbart material, lämna in förpackningen uppdelad.

Produkten

Denna apparat är märkt enligt EU-direktivet 2012/19/EU om avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE). Genom att se till att produkten återvinns ordentligt hjälper du till att förhindra att den påverkar miljön och människors hälsa på ett negativt sätt

EC-deklaration om överensstämmelse

Denna apparat är gjord för att komma i direkt kontakt med mat och är tillverkad i enlighet med EU-direktiv 1935/2004/EEC.
Denna apparat är skapad, tillverkad och marknadsförd i enlighet med säkerhetsmålen i Lågvoltsdirektivet "Nr 2006/95/EC, skyddskraven i EMC-direktivet 2004/108/EC "Elektromagnetisk kompatibilitet" och kraven i direktivet 93/68/EEC.

Vážený zákazníku,

Blahopřejeme vám a děkujeme, že jste si zakoupil tento vysoce kvalitní výrobek. Přečtěte si, prosím, pečlivě návod k obsluze, abyste zařízení mohl co nejlépe využít. Tento návod obsahuje veškeré pokyny a rady pro používání, čištění a údržbu tohoto zařízení. Pokud budete tyto pokyny dodržovat, budete mít záruku vynikajícího výsledku, ušetří vám to čas a vyhnete se potížím. Doufáme, že vám používání tohoto zařízení přinese mnoho potěšení.

VIGTIGE SIKKERHEDSFORANSTALTNINGER

- Před použitím tohoto zařízení si prosím přečtěte pečlivě návod k použití. Uchovejte také tento návod, záruční list, doklad o nákupu a, je-li to možné, i karton vnitřního balení.
- Tento spotřebič není určen k použití osobám (včetně dětí) se sníženou psychickou, motorickou či mentální způsobilostí, nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, dokud nebudou vedeni či zaškoleni v používání tohoto spotřebiče osobou, jenž je odpovědná za jejich bezpečnost.
- Při ignorování bezpečnostních pokynů není výrobce odpovědný za případná poškození
- Pro ochranu dětí před nebezpečím elektrických spotřebičů prosím zajistěte, aby spotřebič nikdy neležel bez dozoru. Proto byste měli vyhradit spotřebiči místo, kde na něj děti nemohou dosáhnout. Ujistěte se, že kabel není zavěšen směrem dolů.
- Tento spotřebič lze použít pouze v domácnosti za účelem, pro který byl vyroben.
- Spotřebič musí být umístěn na stabilním a rovném povrchu.
- Pokud zařízení spadlo na zem, jeví jakékoli známky poškození nebo pokud prosakuje, nepoužívejte jej.
- Nedotýkejte se horkých povrchů. Použijte držadel či knoflíků.
- Nikdy nenechávejte zapnutý spotřebič bez dozoru.
- Při přenášení zařízení, které obsahuje horkou kapalinu, doporučujeme mimořádnou opatrnost.
- Všechny opravy by měl provádět kompetentní kvalifikovaný servisnímu (*).
- Zajistěte, aby byl spotřebič skladován v suchém prostředí.
- Vařte pouze potraviny vhodné ke konzumaci.
- Je naprosto nezbytné udržovat vždy tento spotřebič čistý, jelikož přichází do styku s jídlem.
- Ujistěte se, že napětí uvedené na štítku přístroje odpovídá napětí v elektrické síti Vaší domácnosti. Jmenovité napětí: ST220-240V 50Hz. Zásuvka musí být chráněna jističem typu 16A nebo 10 A.
- Tento spotřebič odpovídá všem normám ohledně elektromagnetických polí (EMF). Pokud je se spotřebičem správně manipulováno v souladu s návodem, je spotřebič bezpečný v závislosti na dnešních vědeckých poznatcích.
- Použití příslušenství, které nebylo doporučeno výrobcem, může způsobit zranění a zruší platnost veškerých záruk, které můžete mít.
- Nikdy spotřebič nepřenášejte tažením za přívodní šňůru a ujistěte se, že se kabel nemůže zaseknout.
- Nepoužívejte tento spotřebič venku.
- Před čištěním a uskladněním umožněte spotřebiči vychladnout.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
- Při výměně náhradních dílů či při údržbě odpojte spotřebič ze zásuvky.
- Nepoužívejte tento spotřebič s poškozeným přívodním kabelem, nebo zástrčkou, nebo pokud má spotřebič poruchu či byl nějakým způsobem poškozen. Aby se předešlo nebezpečí, ujistěte se, že je poškozený kabel či zástrčka vyměněna autorizovaným technikem (*). Neopravujte tento spotřebič sami.
- Nepoužívejte tento spotřebič v blízkosti zdrojů tepla.

- Pokud spotřebič nepoužíváte, odpojte jej ze zásuvky.
- Dříve než některou součástku vyjmete nebo vyměníte, nechejte přístroj vychladnout.
- Toto zařízení nepoužívejte v koupelně ani v blízkosti dřezu s vodou. Pokud zařízení spadne do vody, v žádném případě se jej nepokoušejte ihned uchopit, nejprve vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- V žádném případě nikdy nepřekračujte maximální hladinu.

* *Kompetentní kvalifikovaný servisnímu: poprodejní oddělení výrobce, dovozce či jakákoliv osoba, jenž je kvalifikována, schválena a kompetentní k provádění tohoto druhu oprav, aby se předešlo poškození. V každém případě byste měli tento spotřebič vrátit tomuto servisnímu.*

POPIS ČÁSTÍ PŘÍSTROJE

1. Odměrka
2. Víko nádoby
3. Nádoba
4. Tělo přístroje
5. Ovládací panel
6. Spodní kryt
7. Elektrická zásuvka
8. Napájecí šňůra
9. Gumová nožka
10. Nerezový filtr
11. Houba
12. Kartáček
13. Držák na vejce/vaření v páře



CH

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- Přístroj na přípravu polévek je vybaven různými bezpečnostními rysy včetně automatického vypínače do sebe zapadajícího víčka, snímač minimálního objemu tekutiny, snímač přetečení horké tekutiny pro neustálé bezpečné používání a bezpečnostní automatický mikrovypínač na základně motoru.
- Před prvním použitím přístroje na přípravu polévek utřete nádobu a víčko pomocí vlhké utěrky a čistícího prostředku.
- Pozor: nádoba obsahuje velmi ostré nože a proto je vždy zapotřebí opatrnost při manipulaci s ní.
- Základnu přístroje umístěte na žáruvzdorný stabilní povrch. Řádně upevněte nádobu na základnu přístroje.
- Na nádobu přiložte víko a ujistěte se, že značka otevřeného zámku na víku lícuje se značkou navrchu rukojeti. Když značky lícují, otočte víkem ve směru šipek, dokud značka otevřeného zámku na víku nebude lícovat s datem.
- Zajistěte, aby odměrka byla připevněna navrchu víka.
- Když je vše správně smontováno, připojte přístroj k elektrické síti a stiskněte tlačítko START/STOP, abyste ho mohli zapnout. Tlačítko se rozsvítí, což indikuje, že je přístroj zapnutý.
- Pokud v této chvíli zazní alarm, odpojte přístroj od elektrické sítě a ujistěte se, zda je víko správně přiklopené, zda nádoba správně sedí na základně a objem tekutiny je správný, jak je uvedeno v odstavci “řešení problémů”.
- Jakmile vše prověříte, připojte přístroj k elektrické síti a zapněte.

POUŽITÍ

Možnosti	**Popis**	**Čas**
Hustá polévka	Vaření a míchání tvrdé zeleniny, ovoce, zrn, atd.	25 minut
Jemná polévka	Vaření a míchání měkké a křehké zeleniny, ovoce, atd.	20 minut
Napařování/Vaření	Napařování a vaření potravin jako např. vejce, atd.	15 minut
Ohřívání/ Udržování teploty	Opětovné ohřívání zbytků nebo udržování teplé polévky, mléka, čokolády, atd.	12 minut
Smoothie	Pomáhá rozmixovat obsah na jemnější kousky	2min 40s
Hnětání/Mixování	Míchání a mixování zeleniny nebo ovoce, atd.	1min 20s
Pulzní funkce	Rychlé mixování stiskem tlačítka	
Start/Stop	Ovládání START/STOP na přístroji	

Poznámka: Výše uvedená doba vaření je pouze orientační.

- Stiskněte tlačítko “START/STOP”, indikátory začnou blikat, pak vyberte typ vaření, nyní přístroj třikrát zapípá, což znamená, že proces vaření započal.
- Jestliže indikátory blikají a přístroj neustále pípá, znamená to, že došlo k chybě v provozu nebo je něco špatně. Prověřte následující:
  1) Víko není správně přiklopené.
  2) Uvnitř nádoby není žádná tekutina, proto je spuštěn snímač proti vysušení.

3) Nádoba není správně připevněna na těle přístroje, proto je spuštěn bezpečnostní automatický mikrovypínač, zatlačte na nádobu a provoz se obnoví.
4) Ohřevná základna a motor jsou přehřáté, dochází k přetížení přístroje. Oddělte od sebe nádobu a kryt motoru, ponechte je na 5 minut zchladnout.
5) Voda či tekutina překročily MAXIMUM přípustnou úroveň, je spuštěn snímač přetečení horké tekutiny.
6) Voda či tekutina jsou pod MAXIMUM úrovní, je spuštěn bezpečnostní snímač minimálního objemu tekutiny.

FUNKCE

Příprava polévky

Nakrájejte všechny ingredience na kousky o velikosti 2-3cm a přidejte je do nádoby přístroje. Ujistěte se, že se ingredience budou nacházet mezi značkami SOUP MIN (Polévka min) a SOUP MAX (Polévka max) na nádobě. Pozor: nedoporučuje se v přístroji používat syrové maso, maso či ryba se musí předvařit. Nepřidávejte žádné mražené ingredience, všechny musí mít pokojovou teplotu. Jemná polévka se vaří cca 20 minut, hustá polévka cca 25 minut. Dále v tomto manuálu naleznete v odstavci “Recepty” několik receptů na různé polévky.

Vaření

- Do nádoby nalijte vodu mezi značky WATER MIN (Voda min.) a BOIL MAX (Vaření max.), pro vaření potravin použijte držák na vejce, trvá to kolem 15ti minut.
- Pozor: vnitřek nádoby je po vaření velmi horký, proto by měla být při vytahování držáku z nádoby dodržována značná opatrnost.

Napařování

- Do nádoby nalijte vodu mezi značky WATER MIN (Voda min) a STEAM MAX (Napařování max) pro napařování potravin použijte držák na vejce, trvá to kolem 15ti minut.
- Pozor: vnitřek nádoby je po napařování velmi horký, proto by měla být při vytahování držáku z nádoby dodržována značná opatrnost.

Ohřívání

- V přístroji je možné znovu ohřát polévku, která byla dříve připravena. Dejte uvařenou polévku do nádoby a dodržte minimální a maximální doporučený objem tekutiny.
- Program ohřívání poběží tímto způsobem: Ohřev-Mixování- Ohřev-Mixování - Ohřev.
- Tento proces bude pokračovat, dokud není polévka ohřátá na optimální teplotu 65°C -75°C a připravena k podávání. Zazní pak alarm.
- Čas na ohřátí bude záviset na teplotě a objemu polévky, mělo by to být cca 5-8 minut.
- Poznámka: proces ohřívání nenahrazuje funkci vaření; proto musí být všechny polévky již uvařené.

Mixování/Smoothie

- Přístroj na přípravu polévek může být rovněž používán jako mixér, jednoduše přístroj sestavte podle návodu a přidejte do něj ingredience pro mixování.
- Funkce mixování se automaticky zastaví za 1min a 20s. Přístroj můžete kdykoliv zastavit sami opětovným stisknutím tlačítka mixování nebo tlačítka START/STOP.
- Funkce Smoothie se automaticky zastaví za 2min a 40s. Přístroj můžete kdykoliv zastavit sami opětovným stisknutím tlačítka Smoothie nebo tlačítka START/STOP.

- Poznámka: je důležité, aby ingredience sahaly výše než 3-4cm ode dna nádoby, aby se nespustil bezpečnostní snímač automatického vypnutí. Zároveň nesmí být výše než je značka MAXIMUM.
- NELZE mixovat suché ingredience, jelikož je snímač nerozpozná.

Pulzní funkce

Použijte tlačítko PULSE pro krátké mixování, stiskněte ho a podržte, po uvolnění tlačítka se přístroj zastaví.

Nerezový filtr

- Správný výběr směru nerezového filtru: Filtr rozdělí vnitřek nádoby na 2 části, část uvnitř filtru vyrábí smoothie, kaše nebo mixované jídlo, část vně filtru vytváří větší kousky jídla.
- Pro co nejlepší výsledek doporučujeme vyzkoušet různé porce a ingredience, abyste zjistili, co je vaše oblíbená metoda vaření.
- Správná instalace filtru: vespod nádoby se nachází kruhová forma kolem středového ostří, ujistěte se, že je filtr kolem ní správně nasazen, dále by se měl dotýkat spodku nádoby a být upevněn jejím krytem.

POZNÁMKY

1. Do nádoby přidejte tekutiny a přísady dle své chuti; všechny musí mít pokojovou teplotu.
2. Zajistěte, že celkový objem ingrediencí je vyšší než minimum, ale ne větší než 1700ml, jelikož se musí vnitřní snímač poblíž dna nádoby nacházet ve vodě či tekutině. Nedostatečný objem tekutin spustí alarm a přístroj nebude fungovat. Pokud se vroucí tekutina při vaření dotkne víka, horní snímač vypne ohřev, aby se předešlo vylití tekutiny z přístroje.
3. Jakékoli přerušení provozu vyústí ve vynulování programu. Při opakovaném startu se všechny fáze programu zopakují, což může přinést jiný celkový výsledek.
4. Jakékoliv ingredience, které chcete během vaření přidávat, je možné přidat skrze doplňovací otvor ve víku. Neotevírejte nebo nesundávejte víko, povede to k zastavení programu.
5. Chcete-li kdykoliv celkově zastavit program, jednoduše stiskněte tlačítko START/STOP.
6. Jakmile se program ukončil, přístroj spustí slyšitelný alarm a zastaví ohřev.
7. Polévku lze nalít přímo z nádoby, buďte však opatrní při odstraňování víka, protože bude velmi horké.
8. VAROVÁNÍ: z víka bude stoupat horká pára. Při odstraňování víka a odměrky dbejte zvýšené opatrnosti.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Před čištěním vždy přístroj odpojte od elektrické zásuvky.
2. Přístroj neumývejte v myčce na nádobí. Neponořujte ho do vody či jiných tekutin.
3. Kryt jednotky vyčistěte stejně jako povrch nádoby pomocí dodané houbičky nebo jemnou vlhkou utěrkou. Víko opláchněte v teplé mýdlové vodě.
4. Vnitřek nádoby omyjte vodou a dodaným kartáčkem, abyste jej zbavili polévky či jiných větších nečistot.
5. VAROVÁNÍ: nože uvnitř nádoby nelze odstranit a jsou velmi ostré; při umývání vnitřku nádoby dbejte zvýšené opatrnosti.
6. Pro odstranění odolných skvrn použijte programy na přípravu polévek. Sestavte přístroj, přidejte 800ml vody a trochu jemného čistícího prostředku. Nasaďte víko a zapněte přístroj. Stiskněte tlačítko BLENDER nebo PULSE, což spustí rotaci nožů, které budou omývat nádobu. Proces čištění můžete kdykoliv ukončit vypnutím přístroje.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Problém	Příčiny a řešení
Přístroj nefunguje a pípá	1. Nádoba není správně připevněna na těle přístroje, zatlačte na nádobu. 2. Víko není správně přiklopené, zajistěte, aby značky na víku a nádobě lícovaly. 3. V nádobě není dostatek tekutiny, přilijte ji. 4. Kolem snímače přetečení horké tekutiny jsou kapky vody.
Přístroj se zastavil během spuštěného programu (během provozu)	1. Víko je uvolněné, zajistěte, aby značky na víku a nádobě lícovaly. 2. V nádobě není dostatek tekutiny kvůli odpařování během vaření. Doplňte tekutinu skrz otvor ve víku. 3. Tekutiny je více než je povolené maximum, odlijte ji. 4. Nádoba se uvolnila ze základny. Zatlačte na nádobu a proces bude pokračovat.
Kousky potravin jsou stále příliš velké i poté, co byl program dokončen (ingredience nejsou dostatečně rozmixovány)	1. Kousky byly zpočátku příliš velké. Použijte funkci mixování pro programu vaření. 2. Byl zvolen špatný program: zkuste jiný. 3. V nádobě je málo vody: doplňte tekutinu.

Problém	Příčiny a řešení
Ingredience jsou tvrdé i poté, co byl program dokončen (potraviny nejsou dobře uvařené)	1. Nakrájejte ingredience před vařením na malé kousky. 2. Byl zvolen špatný program: zkuste jiný. 3. Příliš mnoho vody nebo potravin, filtr je zablokován, zkuste znovu s menším objemem. 4. Některé potraviny vyžadují delší čas vaření: vyberte funkci ohřívání, dokud není jídlo uvařené.
Polévka není horká a vypadá to, že byl program předčasně ukončen.	V nádobě je příliš mnoho tekutiny. Snímač přetečení horké tekutiny byl spuštěn kvůli pohybu tekutiny v nádobě během mixování. Trochu jí odlijte a vyberte funkci ohřívání.
Potraviny jsou spálené a přilepené ke dnu nádoby.	1. Příčinou je příliš mnoho cukru nebo škrobu: použijte vhodný cukr nebo škrob. 2. Příliš mnoho potravin a málo tekutiny, zkuste znovu s jiným obsahem.

RECEPTY

Čerstvá zdravá jemná polévka (pro 4 osoby)

Ingredience:

- 4 rajčata
- 4 mrkve
- 1 cibule
- 1 kostka bujónu (hovězí nebo zeleninový)
- 125ml smetany

Příprava:

1. Nakrájejte zeleninu nahrubo a vložte ji do nádoby.
2. Přidejte kostku bujónu, smetanu a naplňte nádobu po značku 'Soup Max' (Polévka max).
3. Položte víko na nádobu tak, aby lícovaly symboly zámku. Když lícují, otočte víko ve směru šipek. Na nádobu dejte odměrku s doplňovacím otvorem a otočte ji, dokud nezaklapne na víko. Nyní funguje bezpečnostní mechanismus. Zajistěte, že nádoba na základně pevně sedí.
4. Stiskněte tlačítko 'start/stop' a pak vyberte proces přípravy 'Smooth Soup' (Jemná polévka). Mixér začne opakovaně ohřívat a mixovat polévku. Chcete-li do polévky přidat maso, předvařte ho nebo přidejte takové, které je připraveno ke konzumaci, později, až bylo ukončeno sekání přísad.

Poznámka: V případě, že mixér se v průběhu zastaví, přitlačte nádobu na základnu poněkud více. (z bezpečnostních důvodů)

5. Mixér bude pracovat cca 20 minut, poté bude velmi chutná, čerstvá a jemná polévka připravená a vy si ji můžete užít.

Chutná polévka s kousky hub (pro 4 osoby)

Ingredience:

- 500g hub, nakrájených na 4 díly
- 1 cibule, nakrájená najemno
- 1 kostka bujónu
- 125ml smetany
- 2 lžíce mouky
- 1 lžíce nakrájené pažitky

Příprava:

1. Vložte do nádoby filtr z nerezové oceli
2. Vložte všechny ingredience do nádoby mimo filtr (mezi filtr a umělohmotnou nádobu) a naplňte nádobu vodou po značku 'Soup Max' (Polévka max). Chcete-li, aby byla některá zelenina nasekaná, vložte ji dovnitř filtru, pouze ingredience v něm uložené budou rozmixovány.
3. Položte víko na nádobu tak, aby lícovaly symboly zámku. Když lícují, otočte víko ve směru šipek. Na nádobu dejte odměrku s doplňovacím otvorem a otočte ji, dokud nezaklapne na víko. Nyní funguje bezpečnostní mechanismus. Zajistěte, že nádoba na základně pevně sedí.
4. Stiskněte tlačítko 'start/stop' a pak vyberte proces přípravy 'Chunkie Soup' (Hustá polévka). Mixér začne opakovaně ohřívat a mixovat polévku. Chcete-li do polévky přidat maso, předvařte ho nebo přidejte takové, které je připraveno ke konzumaci a vložte ho do polévky později, mimo filtr. V případě, že mixér se v průběhu zastaví, přitlačte nádobu na základnu poněkud více. (z bezpečnostních důvodů)
5. Mixér bude pracovat cca 25 minut, poté bude velmi chutná, čerstvá a hustá polévka připravená a vy si ji můžete užít.

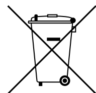
Vaření vajec

1. Naplňte nádobu vodou mezi značky 'Water min' (Voda min) a 'Steam Max' (Max.napařování). Do nádoby vložte držák na vejce a na něj maximálně 4 vejce.

2. Stiskněte tlačítko ‘start/stop’ a pak vyberte proces přípravy STEAM/ BOILING (PÁRA/VAŘENÍ). Voda se ohřeje a uvaří vejce. V závislosti na tom, zda máte rádi vejce naměkko či natvrdo, bude proces přípravy trvat 10 až 15 minut.
3. Program STEAM/BOILING (Napařování/Vaření) se automaticky zastaví po cca 15ti minutách. V případě, že chcete vejce vařit kratší dobu, stiskněte tlačítko START/STOP.

ZÁRUKA

- Společnost Tristar nezodpovídá za závady kvůli:
  o Upadnutí přístroje na ze.
  o Technické změně přístroje majitele či jinou třetí stranou
  o Nesprávnému použití přístroje
  o Běžného opotřebení přístroje
- Provedením oprav se původní 24 měsíční záruka neprodlouží, stejně tak jako nedojde ke zcela nové záruce. Tato záruka je platná pouze v Evropě a nemá převahu nad evropskou směrnicí 1944/44CE.
- Vždy si uschovejte doklad o zaplacení, bez něj není možné záruku uplatnit.
- Poškození zapříčiněná tím, že jste nejednali podle návodu, povedou k neuznání záruky, protože za tato poškození není společnost Tristar zodpovědná.
- Společnost Tristar není zodpovědná za materiální škody nebo zranění osob zapříčiněné nesprávným používáním nebo tím, že osoby nerespektují návod k použití.
- Jak je uvedeno v tomto návodu, jediná nutná údržba přístroje, je jeho čištění.
- Když má být přístroj opraven, zajistěte jeho opravu autorizovaným servisem.
- Tento přístroj by neměl být vylepšován nebo změněn.
- Pokud se v průběhu dvou let od nákupu projeví nějaké závady, které jsou kryty zárukou, můžete si u prodejce vyžádat výměnu přístroje za nový.
- Pro otázky či stížnosti, prosím, kontaktujte svého prodejce
- Přístroj má záruku v délce 24 měsíců ode dne zakoupení (viz doklad).
- V této záruce jsou kryty pouze vady materiálu nebo výrobní závady.
- Chcete-li uplatnit záruku, přineste celý přístroj i s obalem a dokladem o zaplacení prodejci.
- Poškození příslušenství neznamená automaticky bezplatnou výměnu celého přístroje. V těchto případech prosím kontaktujte naši horkou linku. Rozbité sklo či rozlomené plastové části vždy podléhají poplatku.
- Na vady na spotřebním materiálu či součástech podléhajících opotřebení, stejně jako na čištění, údržbu či výměnu uvedených částí se záruka nevztahuje a je tedy nutno je zaplatit!
- V případě neoprávněné manipulace s výrobkem záruka zaniká.
- Po vypršení záruky mohou být opravy prováděny oprávněným prodejcem či opravnou za úhradu vzniklých nákladů.



SMĚRNICE PRO OCHRANU ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Tento přístroj na konci své životnosti nesmí být odhozen do běžného komunálního odpadu, ale musí být odnesen na místo, kde se recyklují elektrické přístroje a spotřební elektronika. Tento symbol na zařízení, v návodu k obsluze a na obalu vás na tuto důležitou skutečnost upozorňuje. Materiály použité na toto zařízení lze recyklovat. Recyklací použitých domácích spotřebičů významně přispíváte k ochraně našeho životního prostředí. Pro informaci ohledně sběrného místa se obraťte na vaše místní úřady.

Obal
Obal je 100% recyklovatelný, likvidujte jej odděleně.

Výrobek
Tento přístroj je podle evropské směrnice vybaven značkou 2012/19/EU o Sběru elektrických přístrojů a spotřební elektroniky(WEEE). Zajištěním správné recyklace se předchází možným negativním dopadům na životní prostředí a lidské zdraví.

Prohlášení o shodě EC
Tento spotřebič je navržen pro styk s potravinami a je zkonstruován v souladu s nařízením EC 1935/2004/EEC.
Toto zařízení je navrženo, vyrobeno a označeno v souladu s bezpečnostními prvky Nařízení nízkého napětí „Č. 2006/95/EC, požadavky na ochranu Směrnicí EMC 2004/108/EC „Elektromagnetická kompatibilita“ a požadavek Směrnice 93/68/EEC.

Vážený zákazník,

Blahoželáme Vám a ďakujeme, že ste si kúpil tento vysoko kvalitný výrobok. Prečítajte si prosím dôkladne návod k obsluhe, aby ste zariadenie mohli čo najlepšie využiť. Tento návod obsahuje všetky pokyny a rady pre používanie, čištenie a údržbu tohoto zariadenia. Pokiaľ budete tieto pokyny dodržovať, budete mať záruku vynikajúceho výsledku, ušetrí vám to čas a vyhnete se komplikáciam. Dúfame, že vám používanie tohoto zariadenia prinesie veľa potešenia.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pred použitím tohoto zariadenia si prosím prečítajte dôkladne návod na použitie. Uchovajte tiež tento návod, záručný list, doklad o nákupe a ak je možné aj kartón vnútorného balenia.
- Tento spotrebič nie je určený na používanie osobám (vrátane detí) so zníženou psychickou, motorickou či mentálnou zpôsobilosťou, alebo s nedostatkem skúseností a znalostí, pokým nebudú vedení či zaškolení v používání tohoto spotrebiča osobou, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.
- Pri ignorovaní bezpečnostných pokynov výrobca nie je zodpovedný za prípadné poškodenie.
- Pre ochranu detí pred nebezpečím elektrických spotrebičov prosím zaistite, aby spotrebič nikdy neležal bez dozoru. Preto by ste mali vyhradit spotrebiču miesto, kde naň deti nemôžu dočiahnuť. Uistite se, že kábel nie je zavesený smerom dolu.
- Tento spotrebič je možné použiť iba v domácnosti za účelom, pre ktorý bol vyrobený.
- Spotrebič musí byť umiestnený na stabilnom a rovnom povrchu.
- Pokiaľ zariadenie spadlo na zem, javí akékoľvek známky poškodenia alebo pokiaľ presakuje, nepoužívajte ho.
- Nedotýkajte se horúcich povrchov. Použite držadlo alebo gombíky.
- Nikdy nenechávejte zapnutý spotrebič bez dozoru.
- Pri prenášaní zariadenia, ktoré obsahuje horúcu kvapalinu, doporučujeme mimoriadnu opatrnosť.
- Všetky opravy by mal prevádzať kompetentný kvalifikovaný servis(*).
- Zaistite, aby bol spotrebič skladovaný v suchom prostredí.
- Varte iba potraviny vhodné ku konzumácii.
- Je veľmi dôležité udržovať vždy tento spotrebič čistý, kedže prichádza do styku s jedlom.
- Uistite se, že napätie uvedené na štítku prístroja odpovedá napätiu v elektrickej sieti Vašej domácnosti. Menovité napätie: ST220-240V 50Hz. Zásuvka musí byť chránená ističom typu 16A alebo 10 A.
- Tento spotrebič odpovedá všetkým normám ohladom elektromagnetických poliach (EMF). Pokiaľ je so spotrebičom správne manipulované v súladu s návodom, je spotrebič bezpečný v závislosti na dnešných vedeckých poznatkoch.
- Použitie príslušenstva, které nebolo doporučené výrobcom, môže zpôsobiť zranenie a zruší platnosť všetkých záruk ktoré môžete mať.
- Nikdy spotrebič neprenášejte ťahaním za prívodonú šnúru a uistite sa, že sa kábel nemôže zaseknúť.
- Nepoužívajte tento spotrebič vonku.
- Pred čištením a uskladnením umožnite spotrebiču vychladnúť.
- Abyste se ochránili před elektrickým výbojem, neponořujte napájecí kabel, zástrčku či spotřebič do vody či jiné tekutiny.
- Pri výmene náhradných dielov či pri údržbe odpojte spotrebič zo zásuvky.
- Nepoužívajte tento spotrebič s poškodeným prívodným káblom, alebo zástrčkou, alebo pokiaľ má spotrebič poruchu či bol nejakým spôsobom poškodený. Aby se predišlo nebezpečiu, uistite se, že je poškodený kábel či zástrčka vymenená autorizovaným technikom (*). Neopravujte tento spotrebič sami.

- Nepoužívajte tento spotrebič v blízkosti zdrojov tepla.
- Pokiaľ spotrebič nepoužívate, odpojte ho zo zásuvky.
- Skôr ako niektorú súčiastku vyberiete alebo vymeníte, nechajte prístroj vychladnúť.
- Toto zariadenie nepoužívajte v kúpelni ani v blízkosti drezu s vodou. Pokiaľ zariadenie spadne do vody, v žiadnom prípade sa ho nepokúšajte ihneď uchopiť, najprv vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- V žiadnom prípade nikdy neprekračujte maximálnu hladinu.

* *Kompetentný kvalifikovaný servis: poprodejný oddelený výrobca, dovozca či akákoľvek osoba, ktorá je kvalifikovaná, schválená a kompetentná k prevádzaniu tohoto druhu opráv, aby sa predišlo poškodeniu. V každom prípade by ste mali tento spotrebič vrátiť tomuto servisu.*

POPIS ČASTÍ

1. Odmerný pohár
2. Viečko od pohára
3. Pohár
4. Hlavné telo
5. Riadiaci panel
6. Spodný kryt
7. Elektrická zásuvka
8. Kábel el. energie
9. Gumená nožička
10. Filter z nehrdzavejúcej ocele
11. Špongia
12. Kefa
13. Podnos na vajíčka/paru



PRED PRVÝM POUŽITÍM

- Polievkovač je vybavený niekoľkými charakteristickými súčasťami vrátane vypínacej poistky spájacieho viečka, senzora minimálnej tekutiny, senzora pretekajúcej horúcej tekutiny na vždy bezpečné používanie a bezpečnostného ukončovacieho prerušujúceho mikrospínača na motorovej základni.
- Pred použitím polievkovača po prvýkrát, vytrite pohár a viečko navlhčenou utierkou použitím jemného čistiaceho prostriedku.
- Výstraha: pohár obsahuje veľmi ostré čepele a mali by ste s ním zaobchádzať vždy opatrne a so starostlivosťou.
- Umiestnite základňu jednotky polievkovača na teplovzdornú a ohňovzdornú podložku a stabilný povrch. Umiestnite pohár riadne a poriadne na jednotku základne.
- Dajte viečko na pohár a uistite sa, že symbol otváracieho zámku na viečku je zhodný a vyrovnaný so značkou na vrchole držadla. Keď je raz symbol vyrovnaný, otočte viečko v smere šípok pokým sa symbol zámku viečka nevyrovná so značkou dátumu.
- Uistite sa, že pohár na meranie správne sedí na vrchole viečka.
- Keď je všetko správne umiestnené a v pozícii, zapojte polievkovač do dodávky el. energie a hlavného prívodu el. energie a stlačte tlačidlo START/STOP a zapnite polievkovač. Tlačidlo sa rozsvieti a bude indikovať, že je polievkovač zapnutý.
- Ak teraz v tomto bode zaznie poplašný zvuk, odpojte polievkovač z dodávky el. energie a skontrolujte, či je viečko správne nasadené a utiahnuté, či pohár správne sedí a či je úroveň tekutiny správna ako je popísané v odseku “riešenie problémov”.
- Keď je raz všetko skontrolované, znovu zapojte hlavný prívod el. energie a spustite dodávku el. energie.

POUŽITIE

Možnosti	**Popis**	**Čas**
Hustá polévka	Vaření a míchání tvrdé zeleniny, ovoce, zrn, atd.	25 minut
Jemná polévka	Vaření a míchání měkké a křehké zeleniny, ovoce, atd.	20 minut
Napařování/Vaření	Napařování a vaření potravin jako např. vejce, atd.	15 minut
Ohřívání/ Udržování teploty	Opětovné ohřívání zbytků nebo udržování teplé polévky, mléka, čokolády, atd.	12 minut
Smoothie	Pomáhá rozmixovat obsah na jemnější kousky	2min 40s
Hnětání/Mixování	Míchání a mixování zeleniny nebo ovoce, atd.	1min 20s
Pulzní funkce	Rychlé mixování stiskem tlačítka	
Start/Stop	Ovládání START/STOP na přístroji	

Poznámka: Vyššie spomínané časy varenia a prípravy sú len ako príklad a kvôli referencii.

- Stlačte tlačidlo “START/STOP”, indikátory začínajú blikať, potom vyberte typ procesu varenia a potvrďte, potom polievkovač 3 krát zapípa, čo znamená, že začal proces varenia.
- Ak budú indikátory blikať a pípať nepretržite počas prevádzky, to znamená, že je niekde chyba v prevádzke a procese, alebo že je niečo nesprávne. Skontrolujte nasledovné:

1) Viečko nie je správne a riadne uzamknuté.
2) Nie je žiadna voda v pohári, funguje senzor vysušenia pohára.
3) Pohár nie je riadne umiestnený na hlavné telo, funguje bezpečnostný mikrospínač, stlačte pohár lepšie a proces bude znova pokračovať.
4) Základňa na ohrievanie a motorček sú prehriate, funguje nastavenie preťaženia. Oddeľte pohár a plášť či kryt motorčeka, nechajte ho asi 5 minút vychladnúť.
5) Voda alebo tekutiny presahujú MAXIMUM úroveň, funguje senzor pretekajúcej horúcej tekutiny.
6) Voda alebo tekutina je menej ako MINIMUM úroveň, funguje senzor bezpečnosti minimálnej tekutiny.

FUNKCIE

Príprava polievky

Pokrájajte všetky vaše ingrediencie na približne 2-3 cm kocky a pridajte do pohára polievkovača, uistite sa, že udržiavate všetky ingrediencie medzi značkami SOUP MIN a SOUP MAX na pohári. Výstraha: neodporúča sa používať neuvarené mäso do polievkovača, mäso alebo ryby musia byť predvarené. Nepridávajte žiadne mrazené ingrediencie, všetky ingrediencie musia byť izbovej teploty. Krémovitá hladká jemná polievka by mala trvať 20 minút, hustá a silná polievka by mala trvať 25 minút. Ďalej v tomto manuáli nájdete pod časťou a odsekom "Recepty" niekoľko receptov na rozličné polievky.

Varenie

- Nalejte vodu medzi značku WATER MIN a BOIL MAX do pohára, použite podnos na vajíčka a umiestnite ho na jedlo, ktoré chcete variť, bude to trvať asi 15 minút.
- Výstraha: vnútrajšok pohára je veľmi horúci po varení, takže dávajte extrémne pozor a opatrne vyberajte a odstraňujte parák na vajíčka z pohára.

Naparovanie

- Nalejte vodu medzi značku WATER MIN a STEAM MAX do pohára, použite podnos na vajíčka a umiestnite potraviny do paráka, bude to trvať približne 15 minút.
- Výstraha: vnútrajšok pohára je veľmi horúci po naparovaní, takže dávajte extrémne pozor a opatrne vyberajte a odstraňujte parák na vajíčka z pohára.

Ohrievanie

- Predtým pripravená polievka, ktorá ochladla sa dá zohriať v polievkovači. Pridajte uvarenú polievku do pohára a uistite sa, že objem nie je menej ako minimum a nie viac ako maximum.
- Program ohrievania bude nasledovať v týchto krokoch: Ohrievanie-Mixovanie-Ohrievanie-Mixovanie-Ohrievanie.
- Tento proces bude pokračovať a nasledovať vyššie spomenutý cyklus až pokým polievka nebude ohriata a nedosiahne optimálnu teplotu 65°C -75°C, čo je pripravené na servírovanie. Potom zaznie počuteľné poplašné zariadenie.
- Čas potrebný na ukončenie tohto procesu bude závisieť od teploty a objemu polievky, ktorá bola pridaná, ale mal by trvať približne 5-8 minút.
- Poznámka: proces ohrievania nie je funkcia varenia; všetky polievky používané v tomto procese musia byť predvarené.

Mixovanie smoothie

- Polievkovač môže byť taktiež používaný ako mixér, jednoducho nastavte polievkovač ako predtým a pridajte vaše ingrediencie na miešanie a mixovanie.

- Funkcia miešania a mixovania sa zastaví automaticky po 1 minúte a 20 sekundách. Aby ste zastavili cyklus kedykoľvek, stlačte znova tlačidlo miešania alebo stlačte tlačidlo START/STOP.
- Funkcia Smoothie sa automaticky vypne po 2 minúte a 40 sekundách. Aby ste zastavili cyklus kedykoľvek, stlačte znova tlačidlo smoothie alebo stlačte tlačidlo START/STOP.
- Poznámka: je dôležité, že vaše ingrediencie dosiahnu minimálnu hĺbku 3-4 cm tak, aby nebol aktivovaný senzor poistky bezpečnosti. Ale nie viac ako MAXIMUM.
- NIE je možné mixovať a miešať suché ingrediencie, pretože senzor ich nerozozná.

Pulzovanie

Použite tlačidlo PULSE na mixovanie na krátky čas, stlačte a podržte tlačidlo PULSE na mixovanie a uvoľnite tlačidlo a tak prístroj zastavíte.

Filter z nehrdzavejúcej ocele

- Riadne usmernenie výberu filtra z nehrdzavejúcej ocele: Filter rozdelí vnútrajšok pohára do 2 častí, časť vo vnútri filtra vyrába smoothie, ovsenú kašu alebo mieša potraviny, časť vonku filtra vyrába husté a silné jedlo obrovskými prieduchmi a otvormi.
- Aby ste dosiahli najlepšie výsledky, odporúčame pokúsiť sa používať odlišné množstvá a ingrediencie, aby ste zistili, aká je vaša obľúbená metóda a spôsob varenia.
- Riadna inštalácia filtra: na spodnej strane, je tu krúžok ako v tvare okolo stredovej čepele, uistite sa, že filter riadne a poriadne sedí okolo neho a potom aby sa filter dotýkal spodnej strany pohára a bol uzamknutý krytom pohára.

POZNÁMKY A KOMENTÁRE

1. Pridajte vašu preferovanú tekutinu alebo ingrediencie do pohára; všetky používané tekutiny a ingrediencie musia byť izbovej teploty.
2. Uistite sa, že celkový objem pridaných ingrediencií je minimálny, ale nie je viac ako 1700ml, pretože vnútorný senzor blízko základne pohára musí byť pokrytý tekutinou. Menej ako je naplnenie polievky pohára polievkovača vyústi do znejúceho poplašného zariadenia a jednotka zlyháva v prevádzke. Ak by mala funkcia varenia počas varenia spôsobiť horúci obsah, ktorý bude siahať k viečku a poklopu, horný senzor vypne funkciu ohrievania, aby sa tak pomohlo predchádzať prehrievaniu a vyvareniu mimo pohára.
3. Akékoľvek prerušenie spôsobí a vyústi do zrušenia programu. Reštartovanie spôsobí a vyústi do toho, že fázy varenia sa budú opakovať, čo môže mať dopad a vplyv na celkový finálny recept.
4. Akékoľvek ingrediencie, ktoré sa pridávajú počas procesu varenia sa dajú pridávať cez otvor pre napĺňanie v strede viečka. Neodomykajte alebo neodstraňujte viečko, pretože toto zastaví celý program.
5. Aby ste kedykoľvek úplne zastavili program, jednoducho stlačte tlačidlo START/STOP.
6. Už raz keď je program ukončený, polievkovač zaznie počuteľný zvuk poplachu a zastaví sa ohrievanie.
7. Vaša polievka môže byť teraz naliata priamo z pohára, ale buďte opatrný, keď odstraňujete viečko z pohára, pretože viečko bude veľmi horúce.
8. VÝSTRAHA: horúčava a žiar/para bude z viečka emitovaná. Buďte veľmi opatrný, keď odstraňujete viečko a odmerný pohár.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

- Vždy odpojte polievkovač z hlavného prívodu elektrickej energie a dodávky el. energie pred jeho umývaním.
- Neumývajte polievkovač v umývačke riadu. Neponárajte polievkovač do vody alebo iných tekutín.
- Vyčistite povrch jednotky základne a vonkajšok pohára pribalenou špongiou alebo jemnou navlhčenou utierkou. Vymyte viečko teplou mydlovou vodou.
- Na vyčistenie vnútrajška pohára, opláchnite a používajte pribalenú kefu na odstraňovanie akejkoľvek zvyšnej polievky alebo obrovských častíc jedla a potravín.
- Výstraha: čepele vo vnútri pohára nie sú odstrániteľné a sú veľmi ostré; dávajte si extrémny pozor a opatrne umyte a vyčistite vnútrajšok pohára.
- Použite programy polievkovača ako pomoc pri odstraňovaní nepoddajných a nezlomných škvŕn a fľakov. Zostavte polievkovač a pridajte 800ml vody a malé množstvo jemného mierneho čistiaceho prostriedku. Nastavte viečko a zapnite polievkovač. Stlačte BLENDER alebo tlačidlo PULSE a čepele budú rotovať a čistiť pohár. Môžete kedykoľvek zastaviť proces čistenia vypnutím zariadenia či prístroja.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problémy	**Príčina a riešenie**
Jednotka nefunguje a nepracuje a pípa	1. Pohár nie je riadne nastavený a nasadený na základňu, stlačte pohár viac. 2. Viečko nie je riadne nastavené a uistite sa, že značky na viečku a pohári správne zodpovedajú a súhlasia. 3. Nie je dostatok tekutiny v pohári, pridajte viac tekutiny. 4. Okolo senzora pretekania sú nejaké rozliate škvrny a miesta.

Problémy	**Príčina a riešenie**
Jednotka sa zastavila v polovici programu (počas prevádzky)	1. Viečko je uvoľnené, uistite sa, že značky na viečku a pohári súhlasia a zhodujú sa. 2. Úroveň tekutiny je príliš nízka kvôli vyparovaniu počas varenia napĺňaním cez otvor na doplnenie ingrediencií. 3. Tekutiny je príliš veľa a viac ako maximum, vylejte časť tekutiny. 4. Pohár sa oddelil a uvoľnil zo základne. Stlačte viac pohár a proces sa obnoví.
Kúsky ingrediencií sú stále príliš veľké potom, ako sa cyklus skončil (jedlo nie je riadne premiešané a rozmixované.)	1. Kúsky boli možno príliš veľké. Spočiatku použite funkciu mixovania a miešania po programe varenia. 2. Bola vybraná zlá funkcia: skúste inú. 3. Nalejte menej vody: Pridajte dodatočnú vodu.
Ingrediencie sú tvrdé po cykle varenia. (jedlo nie je uvarené dobre)	1. Nakrájajte potraviny na malé kúsky pred ich znovu pridaním. 2. Bola vybraná zlá funkcia: skúste inú. 3. Príliš veľa vody alebo jedla, filter je zapchaný a zaplnený, pokúste sa znovu s inými množstvami jedla. 4. Niektoré jedlo si vyžaduje dlhšie varenie: vyberte funkciu ohrievania až pokým jedlo nebude úplne uvarené.
Polievka nie je horúca a cyklus varenia sa zdá, že skončil predčasne.	Bolo tam príliš veľa horúcej tekutiny v pohári. Cez pohyb miešania, polievka dosiahla počas varenia senzor vrchného pretekania. Vylejte malé množstvo a vyberte funkciu zohrievania.

Problémy	Príčina a riešenie
Jedlo je pripálené či spálené, a prilepené na spodnej strane.	5. Spôsobené vysokým obsahom cukru alebo škrobu: použite riadny cukor alebo škrob. 6. Príliš veľa jedla a príliš málo tekutiny, pokúste sa znovu s inými množstvami.

RECEPTY

Čerstvá, zdravá krémová hladká polievka (4 osoby)

Ingrediencie:

- 4 paradajky
- 4 mrkvy
- 1 cibuľa
- 1 tabletka (hovädzieho alebo zeleninového bujónu)
- 125ml smotany na šľahanie

Príprava:

1. Pokrájajte zeleninu na hrubé časti rukou a dajte ich všetky spolu do mixéra.
2. Pridajte tabletku bujónu, smotany a naplňte pohár mixéra vodou až po značku 'Polievka Max'.
3. Umiestnite viečko na džbán tak, že musia byť symboly zámku so šípkami vyrovnané. Keď sú symboly v súlade vyrovnané, otočte viečko v smere šípok až pokým sa symbol zámku viečka nevyrovná. Umiestnite odmerný pohár na pohár na mixovanie a do otvoru na napĺňanie a otáčajte pokým nezaklikne do viečka. Teraz bezpečnostný mechanizmus funguje. Uistite sa, že pohár sedí pevne a stabilne na základni.
4. Stlačte tlačidlo 'START/STOP' a potom naštartujte proces stlačením tlačidla "Hladká krémová polievka'. Mixér začne ohrievanie, mixovanie, ohrievanie a mixovanie a miešanie polievky. Ak chcete pridať mäso do vašej polievky, predhrejte ho alebo vyberte pripravené mäso na jedenie a konzumáciu a pridajte neskôr do polievky, až potom, keď sa skončilo krájanie.

Poznámka: V prípade, že mixér prestane fungovať a pracovať počas procesu, stlačte pohár na základňu o trochu silnejšie a tvrdšie. (kvôli bezpečnostným predpisom a konštrukcii)

5. Mixér bude fungovať a pracovať približne 20 minút, potom bude polievka pripravená a môžete sa tešiť veľmi chutnému, čerstvému a hladkému krémovému pokrmu a chuti polievky.

Chutná hustá a silná hubová polievka (4 osoby)

Ingrediencie:

- 500g húb, hríbov, nakrájaných na 4 časti
- 1 cibuľa, nakrájaná na malé kúsky
- 1 tabletka hubového bujónu
- 125ml smotany na šľahanie
- 2 polievkové lyžice múky
- polievková lyžica nakrájanej pažítky

Príprava:

1. Umiestnite filter z nehrdzavejúcej ocele do pohára
2. Dajte všetky ingrediencie do pohára, vonku mimo filtra (medzi oblasťou filtra a plastovým pohárom) a naplňte pohár vodou až do 'Soup Max'. Ak uprednostňujete nejakú zeleninu, aby bola nakrájaná, dajte ju do vnútra filtra, len ingrediencie vo filtri budú nakrájané.
3. Umiestnite viečko na pohár tak, že zosúladíte symbol zámku so šípkami. Keď máte symboly vyrovnané, otočte viečko v smere šípok až pokým symbol zámku viečka nebude vyrovnaný. Umiestnite odmerný pohár na pohár do otvoru na napĺňanie a otáčajte ho až pokým nezaklikne do viečka. Teraz je bezpečnostný mechanizmus zapnutý. Uistite sa, že pohár správne sedí a je pevný na základni.

4. Stlačte tlačidlo 'start/stop' a potom naštartujte proces stlačením tlačidla 'Smooth Soup'. Mixér začne proces ohrievaním, potom mixovaním všetkých ingrediencií a potom znova ohrievaním. Ak chcete pridať mäso do vašej polievky, predhrejte ho alebo vyberte už pred-pripravené mäso na konzumáciu a pridajte ho neskôr do polievky, do vonkajšieho filtra. Poznámka: V prípade, že mixér sa zastaví a stopne prácu počas procesu, stlačte pohár na základňu o trochu silnejšie a tvrdšie. (kvôli bezpečnostným dôvodom a príčinám)
5. Mixér bude fungovať približne 25 minút, potom bude polievka pripravená a môžete sa tešiť veľmi chutnej, čerstvej, silnej a hustej polievke.

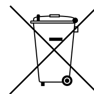
Varenie vajíčok

1. Naplňte pohár vodou medzi značkami ''Water min' a 'Steam Max'. Umiestnite držiak na vajíčka do pohára a dajte do držiaka maximálne 4 vajíčka.
2. Stlačte tlačidlo START/STOP a potom vyberte funkciu STEAM/BOILING. Voda sa začne ohrievať a variť vajíčka. Závisí na upredností̌ovanom spôsobe ako radi vajíčka konzumujete, zaberie to medzi 10 až 15 minútami, kým uvaríte vajíčko.
3. Funkcia STEAM/BOILING sa automaticky stopne a zastaví po asi 15 minútach. V prípade, že chcete variť vajíčka kratšie, stlačte tlačidlo START/STOP.

ZÁRUKA

- Spoločnosť Tristar nezodpovedá za závady kvôli:
  - o Spadnutiu prístroja na zem.
  - o Technické zmeny prístroja majiteľa či inou treťou stranou
  - o Nesprávnym používaní prístroja
  - o Bežného opotrebovania prístroja
- Prevedením opravy sa pôvodná 24 mesačná záruka nepredlžuje, rovnako tak ako nedôjde ku úplne novej záruke. Táto záruka je platná iba v Európe a nemá prevahu nad európskou smernicou 1944/44CE.
- Vždy si uschovajte doklad o zaplatení, bez neho nie je možné záruku uplatniť.
- Poškodenia zapríčinené tým, že ste nejednali podľa návodu, vedú k neuznaniu záruky, pretože za tieto poškodenia nie je spoločnosť Tristar zodpovedná.
- Spoločnosť Tristar nie je zodpovedná za materiálne škody alebo zranenia osôb zapríčinené nesprávnym používaním alebo tým, že osoby nerešpektujú návod na použitie
- Ako je uvedené v tomto návode, jediná nutná údržba prístroja, je jeho čistenie
- Keď má byť prístroj opravený, zaistite jeho opravu autorizovaným servisom.
- Tento prístroj by nemal byť vylepšovaný alebo zmenený.
- Ak sa v priebehu dvoch rokov od nákupu prejavia nejaké závady, ktoré sú kryté zárukou, môžete si u predajcu vyžiadať výmenu prístroja za nový.
- Pre otázky či sťažnosti, prosím, kontaktujte svojho predajcu
- Prístroj má záruku v dĺžke 24 mesiacov odo dňa zakúpenia (viď doklad).
- V tejto záruke sú kryté iba chyby materiálu alebo výrobnej chyby.
- Ak chcete uplatniť záruku, prineste celý prístroj aj s obalom a dokladom o zaplatení predajcovi.
- Poškodenie príslušenstva neznamená automaticky bezplatnú výmenu celého prístroja. V týchto prípadoch prosím kontaktujte našu horúcu linku. Rozbité sklo či rozlomené plastové časti vždy podliehajú poplatku.
- Na vady na spotrebnom materiáli či súčiastkach podliehajúcich opotrebovaniu, rovnako ako na čistenie, údržbu či výmenu uvedených častí sa záruka nevzťahuje a je teda nutné ich zaplatiť!
- V prípade neoprávnenej manipulácie s výrobkom záruka zaniká.

- Po vypršaní záruky môžu byť opravy vykonávané oprávneným predajcom alebo servisom na to určeným za úhradu vzniknutých nákladov.



SMERNICE PRE OCHRANU ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Tento prístroj na konci svojej životnosti nesmie byť odhodený do bežného komunálneho odpadu, ale musí byť odnesený na miesto, kde sa recyklujú elektrické prístroje a spotrebná elektronika. Tento symbol na zariadení, v návode na obsluhu a na obale vás na túto dôležitú skutočnosť upozorňuje. Materiály použité na toto zariadenie je možné recyklovať. Recykláciou použitých domácich spotrebičov významne prispievate k ochrane nášho životného prostredia. Pre informáciu ohľadom zberného miesta sa obráťte na vaše miestne úrady

Obal

Obal je 100% recyklovateľný, likvidujte ho oddelene.

Výrobok

Tento prístroj je podľa európskej smernice vybavený značkou 2012/19/EU o zbere elektrických prístrojov a spotrebnej elektroniky (WEEE). Zabezpečením správnej recyklácie sa predchádza možným negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie.

Prehlásenie o zhode EC

Tento spotrebič je navrhnutý pre styk s potravinami a je skonštruovaný v súlade s nariadením EC 1935/2004/EEC.
Toto zariadenie je navrhnuté, vyrobené a označené v súlade s bezpečnostnými prvkami Nariadenia nízkeho napätia "Č 2006/95/EC, požiadavky na ochranu Smernicou EMC 2004/108/EC "Elektromagnetická kompatibilita" a požiadavky Smernice 93/68/EEC.

TRISTAR

Quality shouldn't be a luxury!



MX-4157



MX-4153





BL-4430

www.tristar.eu